Rapport annuel de gestion 2003-2004

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)

Québec

105-03509/

Rapport annuel de gestion 2003-2004

Centre québécois d'inspection
des aliments et de santé animale
(CQIASA)

Ce document a été réalisé par
le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale
du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Pour information, veuillez vous adresser à la:

Direction de la qualité et des services à la clientèle
Centre québécois d'inspection des aliments
et de santé animale (CQIASA)
200, chemin Ste-Foy, 11e étage
Québec (Québec)
G1R 4X6

Téléphone : (418) 380-2120
Télécopieur : (418) 380-2169
Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca
Courriel : dga@mapaq.gouv.qc.ca

Photographies
Marc Lajoie
Éric Labonté

Conception graphique et édition
Balatti design

© Gouvernement du Québec
Dépôt légal: 2004
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN 2-550-43632-6

Table des matières

Message de la ministre 5
Message du sous-ministre 6
Message du sous-ministre adjoint 7
Rapport de validation de la Direction de la vérification interne (DVI) 8

1 Présentation du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale 9

Mission 10
Vision et plan d'affaires 10
Produits, services et clientèles 11
Ressources humaines, financières et matérielles 11
Structure organisationnelle 12
Organigramme 13

2 Bilan des résultats 15

Orientations et objectifs

Enjeu 1 ***Des aliments salubres et des animaux sains***
Orientation 1 : Être en mesure d'agir rapidement et efficacement 16
Orientation 2 : Responsabiliser les citoyens et les entreprises à la maîtrise des risques pour la santé 30

Enjeu 2 ***La confiance de la population et des partenaires commerciaux***
Orientation 3 : Favoriser le développement continu des compétences 40
Orientation 4 : Faire reconnaître la qualité sanitaire des animaux et des aliments 41

Enjeu 3 ***Une organisation dynamique axée sur les résultats***
Orientation 5 : Faire de l'amélioration de la qualité des services aux citoyens une préoccupation constante dans l'organisation 46
Orientation 6 : Axer la gestion sur les résultats 48

3 Bilan de l'utilisation des marges de manœuvre 51

Crédits octroyés 52
Marges de manœuvre 52

Message de la ministre

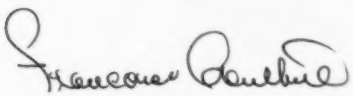
Les attentes des Québécoises et des Québécois à l'égard de la qualité des aliments qu'ils consomment n'ont cessé de croître au cours des dernières années et, à ce titre, la sécurité des aliments est devenue un objet de préoccupation quotidienne. Les consommateurs d'aujourd'hui s'intéressent non seulement à l'innocuité des produits qui leur sont offerts, mais également aux conditions dans lesquelles ceux-ci sont cultivés ou fabriqués, transformés et distribués.

Garantir aux Québécoises et aux Québécois l'innocuité des aliments, c'est s'assurer que, dans tous les maillons de la chaîne, les conditions de production, de fabrication, de transformation, de vente et de distribution sont parfaitement salubres. Au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, cette mission relève du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale. Cette tâche représente un défi de taille car, dans le contexte actuel de la globalisation des marchés, il faut nous adapter constamment à la fois à la diversité des denrées alimentaires proposées et aux technologies utilisées pour les produire.

De concert avec tous les acteurs de chaîne bioalimentaire, l'État consacre des ressources humaines et financières importantes afin que les gens de chez nous aient accès à des aliments de grande qualité. Toutefois, les Québécoises et les Québécois doivent également être sensibilisés à développer de bonnes pratiques de manipulation des aliments à domicile afin d'éviter les risques d'intoxications alimentaires.

Je tiens à souligner, de façon particulière, le travail du personnel du Centre qui lui permet de présenter ce bilan positif ainsi que sa contribution tant à la protection de la santé publique qu'au développement d'une industrie agroalimentaire qui favorise l'essor économique des régions du Québec.

La ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,



Françoise Gauthier

Message du sous-ministre

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a la responsabilité d'assurer l'innocuité des produits de la chaîne bioalimentaire afin de protéger la santé de la population du Québec comme celle du cheptel québécois.

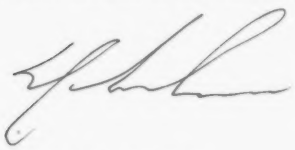
Une gestion efficace des risques pour la santé passe, entre autres choses, par notre capacité à intervenir rapidement. Il est primordial que la détection précoce des problèmes ainsi que la mise en œuvre rapide de mesures correctives soient rattachées à des mécanismes de contrôle appropriés.

C'est au Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale que sont confiés ces mandats. Son personnel a su non seulement acquérir une expertise de haut niveau, mais aussi faire preuve de leadership dans les champs de compétence qui sont les siens.

La surveillance que le Centre exerce sur tous les maillons de la chaîne alimentaire rassure le consommateur comme elle permet à celui-ci d'avoir accès en tout temps à des aliments sains et de grande qualité.

Je tiens à féliciter les employés du Centre pour le travail accompli au cours de la dernière année et pour le bilan positif qui en résulte.

Le sous-ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation,



Michel R. Saint-Pierre

Message du sous-ministre adjoint

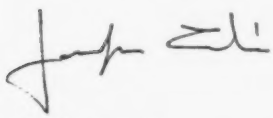
Contribuer à la protection de la santé publique en veillant de façon constante à la sécurité des aliments et à la santé animale, et ce, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, voilà le mandat dévolu au Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale.

Un sondage révèle que, parmi les événements récents dans le domaine bioalimentaire, ce qui a le plus retenu l'attention de la population québécoise est la crise de la vache folle, suivie de la grippe aviaire. Toutefois, il est intéressant de constater que la sécurité des aliments en vente au Québec ne représente pas une source d'inquiétude pour la population, puisque 87 % des personnes interrogées sont d'avis que ces aliments ne présentent aucun problème sur le plan de la salubrité. Le Centre lui-même maintient une excellente cote d'appréciation de la part de sa clientèle directe, c'est-à-dire les exploitants d'établissements alimentaires, avec un taux de satisfaction globale de 97 %.

Pour parvenir à ce niveau de confiance et obtenir ce taux de satisfaction, le Centre a maintenu des mécanismes d'information et de suivi de gestion de manière à atteindre ses objectifs, ce dont rend compte le rapport annuel de gestion.

La Direction de la vérification interne du Ministère a procédé à la validation du contenu du présent document conformément aux normes édictées par l'Institut des vérificateurs internes. À la lumière de son rapport favorable, je déclare que les résultats et renseignements contenus dans le *Rapport annuel de gestion 2003-2004* du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale correspondent à la situation et sont fiables.

Nouvellement nommé à la tête de cette organisation vouée à la protection de la santé publique et de la santé animale au Québec, c'est avec fierté que j'ai accepté de relever ce défi. Aussi, je peux certifier que le consommateur québécois peut compter sur des experts de haut niveau afin de profiter d'une variété toujours plus grande d'aliments de qualité et sûrs.



Jocelyn Cantin
Sous-ministre adjoint à l'alimentation
et responsable du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Rapport de validation de la vérification interne

Monsieur Michel R. Saint-Pierre,
Sous-ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 12e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Monsieur le Sous-Ministre,

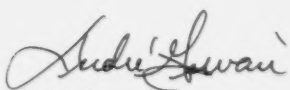
Conformément au mandat que vous nous avez confié, nous avons effectué une mission d'examen portant sur l'exactitude des résultats et explications afférentes contenus dans le *Rapport annuel de gestion 2003-2004 du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale* pour l'exercice qui s'est terminé le 31 mars 2004.

La responsabilité de la fiabilité et de l'intégralité des résultats et des renseignements figurant au rapport annuel de gestion incombe à la direction du Centre. Notre responsabilité consiste à exprimer une opinion sur le caractère plausible des données.

Notre examen a été effectué conformément aux normes professionnelles de l'Institut des vérificateurs internes. Nos travaux ont consisté essentiellement à obtenir des renseignements et des pièces justificatives, à utiliser des procédés analytiques, à documenter le fonctionnement des mécanismes de compilation, à réviser des calculs et à discuter de l'information fournie par les divers intéressés.

Au terme de notre examen, et compte tenu des limites associées à notre mandat, nous concluons que les résultats et explications afférentes présentés dans le *Rapport annuel de gestion 2003-2004 du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale* sont plausibles.

Le directeur de l'évaluation de programmes
et de la vérification interne,



André Gervais

Québec, octobre 2004

Présentation

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

1

Mission

La mission du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) consiste à contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire. Afin de remplir sa mission, le Centre met en place diverses actions de prévention et de contrôle, de la ferme jusqu'à la table, en matière de qualité et d'innocuité des produits bioalimentaires de même qu'en ce qui concerne la santé animale. À titre d'exemple, il :

- délivre des permis;
- diffuse de l'information et des avis;
- organise des sessions de formation et de sensibilisation;
- reçoit et traite des plaintes;
- effectue des inspections dans les établissements bioalimentaires;
- réalise des études, des profils ou des enquêtes;
- effectue des analyses de laboratoire et des nécropsies;
- exerce une veille continue des maladies d'origine alimentaire et animale;
- administre un programme partagé d'amélioration de la santé animale.

Vision et plan d'affaires

« Un leader et un partenaire reconnu en matière de gestion du risque pour la santé », voilà la vision du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale. La poursuite de l'objectif de faire connaître et de promouvoir ses diverses activités au sein de la population constitue un levier de premier ordre pour accroître la visibilité de l'organisation.

Dans son plan d'affaires 2002-2004, le Centre met à contribution son savoir-faire dans trois enjeux liés à :

- des aliments salubres et des animaux sains;
- la confiance de la population et des partenaires commerciaux;
- une organisation dynamique axée sur les résultats.

À ces trois enjeux sont associés des défis que l'organisation entend relever.

La gestion du risque pour la santé passe, entre autres, par la rapidité et l'efficacité des interventions, de même que par la responsabilisation des intervenants de tous les maillons de la chaîne bioalimentaire, y compris les consommateurs. Les moyens d'intervention doivent être souples et pouvoir s'adapter aux problématiques émergentes et au contexte international. C'est pourquoi l'adaptation des outils figure parmi les préoccupations très actuelles du CQIASA.

L'affirmation du leadership québécois dans les différentes actions de prévention et de contrôle constitue le fondement de la confiance des citoyens à l'égard des produits alimentaires et de la santé du cheptel québécois. Cette reconnaissance de la qualité sanitaire des animaux et des aliments contribue notamment à maintenir l'excellente réputation des produits québécois à l'échelle provinciale, nationale et internationale, sur tous les marchés.

L'adaptation des façons de faire représente un excellent défi à relever pour tout le personnel du CQIASA, soucieux de maintenir, sur le plan des services à la clientèle, le niveau de qualité annoncé par le Centre dans sa déclaration de services aux citoyens. La nécessité d'axer la gestion sur des résultats mesurables est accentuée par la mise en place d'une agence, structure nouvelle dans un contexte de modernisation de la gestion publique.

Produits, services et clientèles

Les préoccupations en matière d'innocuité des aliments et de santé animale concernent tout le personnel. Celui-ci travaille en concertation avec des partenaires de divers ministères et organismes, associations ou regroupements professionnels et universitaires, en vue de contribuer à la protection de la santé publique des citoyens du territoire québécois.

Par ses activités de prévention et de contrôle, le Centre évolue dans un contexte bien particulier. Certains produits et services sont directement liés à l'encadrement législatif et réglementaire auxquels les clientèles sont assujetties (exemple : obligation de détenir un permis), recevant ainsi un service non sollicité (exemple : inspection). Ils sont offerts sans frais ou à une fraction des coûts (exemple : documents d'information et de vulgarisation, traitement des plaintes des consommateurs et des entreprises, nécropsies animales) dans le but d'assumer une responsabilité gouvernementale relativement à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale. Les résultats de ces produits et services bénéficient à tous les citoyens et à l'ensemble de l'industrie bioalimentaire québécoise.

La notion de clientèle revêt un sens particulier, puisque le CQIASA reçoit son mandat du gouvernement. Il assume les responsabilités dévolues au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en matière d'innocuité des aliments et de santé animale. Par ailleurs, un ensemble de personnes physiques ou morales tire avantage de ses actions de prévention et de contrôle, lequel constitue, dans un sens large, sa clientèle. Il s'agit notamment des producteurs agricoles, des transformateurs d'aliments, des distributeurs et grossistes, des détaillants et restaurateurs, des manipulateurs d'aliments, des médecins vétérinaires praticiens, des associations et regroupements, de la Ville de Montréal ainsi que d'autres ministères et organismes.

Ressources humaines, financières et matérielles

Le Centre peut compter sur près de 460 employés réguliers, répartis dans des directions régionales et des directions centrales qui couvrent l'ensemble du territoire québécois dans 46 points de service ainsi qu'un laboratoire d'analyses et d'expertises alimentaires, un laboratoire d'épidémiosurveillance animale et des laboratoires d'expertises en pathologie animale.

L'effectif total au début de l'année financière 2003-2004 est de 469 personnes et il s'établit à 459 personnes à la fin de cette même année financière. Cela s'explique par la réduction des crédits de rémunération au cours de l'année 2003, d'où découle l'obligation d'autofinancement de postes réguliers. Au regard de la disponibilité des crédits provenant des marges de manœuvre, le Centre embauche du personnel occasionnel afin de maintenir ses services à la clientèle et de réaliser sa mission.

Programme 4 (appui réglementaire), élément 1 (contrôle de la qualité des produits) :	
• Rémunération	21 093 300 $
• Fonctionnement	5 941 900 $
• Transfert	27 578 000 $
Total	**54 613 200 $**

Le Centre administre des crédits de 21,5 M$ octroyés en 2001 afin de permettre l'implantation de systèmes de traçabilité, et ce, pour une période de quatre années. De plus, il reçoit et gère annuellement un crédit spécifique de 1,3 M$ consenti pour favoriser le renforcement du réseau d'alerte et d'information zoosanitaire (RAIZO) ainsi que le contrôle bioalimentaire en cas d'agro-bioterrorisme.

Structure organisationnelle

Le CQIASA est une composante de la Direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Il est constitué de six directions régionales qui couvrent l'ensemble du territoire québécois par des activités liées à l'inspection des aliments et à la santé animale. Ces six directions régionales relèvent d'une des quatre directions centrales, soit la Direction de l'inspection et des services régionaux (DISR). Cette dernière de même que les trois autres unités centrales – l'Institut national de santé animale (INSA), la Direction de la qualité et des services à la clientèle (DQSC), la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA) – soutiennent les différentes actions en matière d'inspection des aliments et de santé animale du CQIASA, en plus d'appuyer les autorités du Ministère.

Afin de faciliter la réalisation de son plan d'affaires, certains changements au plan d'organisation administratif de la Direction générale de l'alimentation (DGA) ont été apportés en mars 2003.

L'Organigramme au 31 mars 2004

Direction générale de l'alimentation

Responsable par intérim
Hélène Jolicoeur
Geneviève Rousseau, adj. exécutive
Guy Auclair, adj. exécutif

CMSC
Réal Laforge, dir.

Groupe qualité

CQIASA

Secrétariat général*
- Développement organisationnel
- Relations publiques
- Soutien à la gestion

Michelle Lavoie

Développement des compétences
Raymond Blouin, dir.

Communication *
Ginette Levesque

DQSC
Jean-Pierre Mailhot, dir.

Service des permis
Madeleine Barrette

Service de l'encaissement et de l'administration des programmes
Louise Matte

Promotion de la qualité des produits québécois

DISR
Hélène Jolicoeur, dir. int.

Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean–Côte-Nord
Jacques Ménard, dir.
Jacques Roberge, dir. adj.

Québec–Chaudière-Appalaches
Laurent Bolduc, dir. int.
Maurice Lamontagne, dir. adj.
Sylvie Samson, dir. adj

Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie
Guy Caron, dir.
Ginette Tousignant, dir. adj.

Montréal–Laval–Lanaudière
Yves Proulx, dir.
Guy Langelier, dir. adj.

Montérégie
Claude Rivard, dir.
Julie St-Pierre, dir. adj.
André Hamelin, dir. adj.

Laurentides–Outaouais–Abitibi-Témiscamingue
Laval Tremblay, dir.
Joanne Twigg, dir. adj.

Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments
Daniel Tremblay, dir.

Normalisation et coordination
- HACCP
- Traçabilité

Service d'appui à l'inspection
poste vacant

DLEAA
Yvan Lamontagne, dir.

Service microbiologie, toxi-infections alimentaires et plaintes
Pierrette Cardinal, chef serv.

Division de chimie
Michel Bilodeau, chef div.

Division de la planification et du soutien
Robert Châteauneuf, chef div.

INSA**
Martine Dubuc, dir.

LEAQ
Pierre Chartier, dir.

LEPAQ
Gaston Mainguy, dir

Coordination
- Antibio-résistance

CRP

CMSC	Centre ministériel de sécurité civile
DQSC	Direction de la qualité et des services à la clientèle
DISR	Direction de l'inspection et des services régionaux
DLEAA	Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires
INSA	Institut national de santé animale
LEAQ	Laboratoire d'épidémiosurveillance animale du Québec
LEPAQ	Laboratoire d'expertises en pathologie animale du Québec
CRP	Centres régionaux de pathologie
*	Structure matricielle
**	Structure matricielle pour les Vet-Raizo

Rémunération	21 093 300 $
Fonctionnement	5 941 900 $
Transfert	27 578 000 $
Total	**54 613 200 $**

Le Centre administre des crédits de 21,5 M$ octroyés en 2001 afin de permettre l'implantation de systèmes de traçabilité, et ce, pour une période de quatre années. De plus, il reçoit et gère annuellement un crédit spécifique de 1,3 M$ consenti pour favoriser le renforcement du réseau d'alerte et d'information zoosanitaire (RAIZO) ainsi que le contrôle bioalimentaire en cas d'agro-bioterrorisme.

Structure organisationnelle

Le CQIASA est une composante de la Direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Il est constitué de six directions régionales qui couvrent l'ensemble du territoire québécois par des activités liées à l'inspection des aliments et à la santé animale. Ces six directions régionales relèvent d'une des quatre directions centrales, soit la Direction de l'inspection et des services régionaux (DISR). Cette dernière de même que les trois autres unités centrales – l'Institut national de santé animale (INSA), la Direction de la qualité et des services à la clientèle (DQSC), la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA) – soutiennent les différentes actions en matière d'inspection des aliments et de santé animale du CQIASA, en plus d'appuyer les autorités du Ministère.

Afin de faciliter la réalisation de son plan d'affaires, certains changements au plan d'organisation administratif de la Direction générale de l'alimentation (DGA) ont été apportés en mars 2003.

L'Organigramme au 31 mars 2004

Direction générale de l'alimentation

Responsable par intérim
Hélène Jolicoeur
Geneviève Rousseau, adj. exécutive
Guy Auclair, adj. exécutif

CMSC
Réal Laforge, dir.

Groupe qualité

CQIASA

Secrétariat général*
- Développement organisationnel
- Relations publiques
- Soutien à la gestion

Michelle Lavoie

Développement des compétences
Raymond Blouin, dir.

Communication *
Ginette Levesque

DQSC
Jean-Pierre Mailhot, dir.

Service des permis
Madeleine Barrette

Service de l'encaissement et de l'administration des programmes
Louise Matte

Promotion de la qualité des produits québécois

DISR
Hélène Jolicoeur, dir. int.

Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay-Lac-Saint-Jean–Côte-Nord
Jacques Ménard, dir.
Jacques Roberge, dir. adj.

Québec–Chaudière-Appalaches
Laurent Bolduc, dir. int.
Maurice Lamontagne, dir. adj.
Sylvie Samson, dir. adj

Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie
Guy Caron, dir.
Ginette Tousignant, dir. adj.

Montréal–Laval–Lanaudière
Yves Proulx, dir.
Guy Langelier, dir. adj.

Montérégie
Claude Rivard, dir.
Julie St-Pierre, dir. adj.
André Hamelin, dir. adj.

Laurentides–Outaouais–Abitibi-Témiscamingue
Laval Tremblay, dir.
Joanne Twigg, dir. adj.

Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments
Daniel Tremblay, dir.

Normalisation et coordination
- HACCP
- Traçabilité

Service d'appui à l'inspection
poste vacant

DLEAA
Yvan Lamontagne, dir.

Service microbiologie, toxi-infections alimentaires et plaintes
Pierrette Cardinal, chef serv.

Division de chimie
Michel Bilodeau, chef div.

Division de la planification et du soutien
Robert Châteauneuf, chef div.

INSA**
Martine Dubuc, dir.

LEAQ
Pierre Chartier, dir.

LEPAQ
Gaston Mainguy, dir

Coordination
- Antibio-résistance

CRP

CMSC Centre ministériel de sécurité civile
DQSC Direction de la qualité et des services à la clientèle
DISR Direction de l'inspection et des services régionaux
DLEAA Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires
INSA Institut national de santé animale
LEAQ Laboratoire d'épidémiosurveillance animale du Québec
LEPAQ Laboratoire d'expertises en pathologie animale du Québec
CRP Centres régionaux de pathologie

* Structure matricielle
** Structure matricielle pour les Vet-Raizo

La **Direction de la qualité et des services à la clientèle (DQSC)** coordonne les activités de communication de la Direction générale de l'alimentation, gère l'émission des permis et administre le Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ). Elle produit des documents et des outils d'information et de sensibilisation pour les exploitants d'établissements alimentaires et les consommateurs. La DQSC réalise des activités de promotion de la qualité des produits québécois, traite des analyses de dossiers, élabore des programmes d'intervention visant le développement de la qualité et gère des projets avec les clientèles.

La **Direction de l'inspection et des services régionaux (DISR)** regroupe les six directions régionales et la Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments (DNAIA). Les directions régionales réalisent des activités liées aux différents programmes d'inspection auprès des établissements bioalimentaires de l'ensemble du territoire québécois. Elles donnent suite aux diverses plaintes et aux signalements reçus relativement aux toxi-infections alimentaires, aux zoonoses (maladies transmissibles des animaux aux humains) et à la salubrité des établissements. Elles effectuent des interventions de veille de l'état sanitaire des aliments et des cheptels. La DNAIA, quant à elle, fournit une expertise en matière d'innocuité et de salubrité des aliments dans les domaines de la normalisation, de l'évaluation et de la gestion du risque, de même qu'en ce qui a trait aux technologies de l'information.

La **Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA)** est l'organisme mandaté pour effectuer les analyses sur les aliments consommés au Québec. Ses activités permettent d'orienter, d'appuyer, de soutenir, de confirmer et de cautionner les travaux de prévention et de surveillance réalisés par le personnel affecté à l'inspection des aliments et à la surveillance de la santé animale dans chacun de ces secteurs d'activité. Elle émet divers avis scientifiques relatifs au secteur bioalimentaire et participe à l'évaluation et à la gestion des risques. Elle assure aussi la coordination provinciale des interventions du CQIASA et de la Ville de Montréal en matière de toxi-infections alimentaires par une concertation étroite avec le réseau de la santé publique. Son mandat l'amène à exercer un leadership en ce qui concerne la veille sanitaire dans le domaine de la sécurité des aliments.

L'**Institut national de santé animale (INSA)** a le mandat de surveiller l'état de santé du cheptel au Québec et de mettre en œuvre les actions nécessaires afin de protéger la santé animale et la santé publique. L'INSA s'assure de la surveillance continuelle, de la prévention et du contrôle des maladies animales et des zoonoses. Il fournit l'expertise en matière de santé des animaux et de diagnostic des laboratoires vétérinaires dans le but de statuer sur l'état sanitaire du cheptel et de prévenir les zoonoses. De plus, il coordonne les interventions lors de zoonoses, élabore des plans de surveillance, réalise des enquêtes épidémiologiques et des analyses au sein du réseau des laboratoires de surveillance et de pathologie animale du Québec. Il coordonne également des activités d'inspection en relation avec la santé animale. L'INSA voit à la gestion et à l'application du Programme d'amélioration de la santé animale au Québec, en collaboration avec la DQSC. Pour mener à bien son mandat, des partenariats sont établis afin d'augmenter le niveau de vigilance et de surveillance en santé animale. De plus, l'INSA gère divers programmes et contrats de services, élabore des législations, réglementations et évaluations de risque et développe des systèmes informatiques, tous liés à l'épidémiosurveillance de la santé animale et aux diagnostics des maladies animales.

Bilan des résultats

2

Orientations et objectifs

ENJEU 1 **Des aliments salubres et des animaux sains**
Défi **La gestion du risque pour la santé**

ORIENTATION 1 : Être en mesure d'agir rapidement et efficacement

Objectif 1 *Se doter d'outils souples, modernes et adaptés à la gestion du risque pour la santé et aux règles sanitaires internationales*

La sécurité alimentaire et la santé animale sont les éléments centraux de la mission du CQIASA. Les récentes crises observées partout dans le monde, tant dans le domaine alimentaire que dans celui de la santé animale, ont mis en évidence la nécessité de se doter d'outils souples, modernes et adaptés à la gestion du risque pour la santé et aux règles sanitaires internationales.

Dans cet objectif seront énoncés les résultats concernant les cinq règlements révisés, de même que ceux portant sur les systèmes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Ces derniers de même que l'antibiorésistance et la traçabilité font partie des engagements pris lors du Rendez-vous de mi-parcours des décideurs de la filière agroalimentaire.

Les résultats de la surveillance de l'antibiorésistance et de la traçabilité seront traités respectivement lorsque nous aborderons les objectifs 4 et 6.

Cinq règlements révisés

L'actualisation des règlements doit tenir compte des nouvelles technologies et des nouveaux types d'aliments. Elle doit se faire dans un contexte de responsabilisation accrue des consommateurs qui souhaitent exercer des choix éclairés correspondant à leurs goûts, à leurs préoccupations et à leurs habitudes de vie.

Les citoyens du Québec expriment de plus en plus leurs craintes quant à la qualité et à l'innocuité des aliments qu'ils consomment. Pour s'assurer que le secteur agricole et le secteur agroalimentaire répondent toujours mieux aux exigences croissantes de la population, le gouvernement doit adapter constamment le cadre légal et réglementaire.

À la suite de l'adoption de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29) en juin 2000 et de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (L.R.Q., chapitre P-42) en novembre 2000, le CQIASA s'est engagé dans une démarche de révision réglementaire s'échelonnant sur quatre ans.

En raison de l'apparition de problématiques particulières au cours de la dernière année (ESB, grippe aviaire, etc.), il est devenu nécessaire, voire impératif, de réévaluer certains dossiers réglementaires. Cela a eu pour effet évidemment de modifier la réalisation des travaux dans certains secteurs de la réglementation pour prioriser et devancer certains autres dossiers réglementaires, tel que cela est décrit dans le tableau qui suit.

C'est ainsi que des cinq règlements prévus pour avril 2004, un est réalisé, deux sont en cours d'élaboration et deux autres sont reportés. Les deux règlements ajoutés en 2002-2003 sont rédigés, mais l'un deux est en attente d'adoption et l'autre en réévaluation. Par contre, six nouveaux règlements se sont ajoutés aux cibles prioritaires de 2003-2004 et ils sont soit adoptés, réalisés, en attente d'approbation ou en cours d'élaboration. Cela témoigne d'une adaptation constante à l'évolution des besoins du secteur bioalimentaire.

Résultats

Indicateur	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Cinq règlements adoptés (pour avril 2004)	Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine		Adopté au 31 mars 2002 et en vigueur
	Règlement sur l'insémination artificielle des bovins	En cours d'élaboration	En cours d'élaboration
	Règlement sur les viandes	En cours d'élaboration	En cours d'élaboration
	Règlement sur les produits laitiers	Reporté	En cours d'élaboration et Règlement modifiant le Règlement sur la composition, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers (5 juin 2002)
	Règlement sur la restauration et la vente au détail d'aliments	Reporté	En cours d'élaboration

Indicateur	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Deux règlements ajoutés en 2002-2003	Règlement sur l'abrogation de l'inspection permanente dans les ateliers de viandes non comestibles	En réévaluation à la suite du cas d'ESB	En cours d'élaboration
	Règlement concernant l'enregistrement de certains propriétaires de chiens	En attente de la mise en vigueur d'une section de la loi	Prépublication le 12 mars 2003

La rédaction du projet de Règlement sur l'abrogation de l'inspection permanente dans les ateliers de viandes non comestibles (R.R.Q. chapitre P-29) a été achevée au cours du présent exercice. À la suite de la découverte d'un cas d'ESB en Alberta, en mai 2003, et d'un second cas en décembre 2003 aux États-Unis, dont l'origine est aussi l'Alberta, les autorités du Ministère ont décidé de réévaluer le présent projet de règlement.

C'est dans le but de répondre aux préoccupations de protection de la santé et du bien-être animal que le Ministère a élaboré le Règlement concernant l'enregistrement de certains propriétaires de chiens (R.R.Q. chapitre P-42), qui a été prépublié le 12 mars 2003. Ce règlement sera édicté une fois que la section IV.1.1 de la Loi sur la protection sanitaire des animaux sera mise en vigueur et désignera, dans un premier temps, les chiens et les chats, comme espèces visées par l'application de cette section de la loi.

De plus, au cours de l'exercice 2003-2004, une loi et un règlement ont été modifiés et six règlements se sont ajoutés

Résultats

Indicateurs	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Projet de Loi modifiant P-42 (financement ATQ) Ajout en 2003-2004		Adopté le 18 décembre 2003
Six règlements ajoutés en 2003-2004	Règlement sur les aliments (volet permis)	En cours d'élaboration
	Règlement sur l'eau de préparation et la glace alimentaire	En cours d'élaboration
	Règlement sur la traçabilité des viandes d'espèce bovine (de l'abattoir jusqu'au détail)	En cours d'élaboration
	Règlement sur les espèces ou catégories d'animaux désignées section IV.1.1 de la Loi sur la protection sanitaire des animaux	Adopté par le Conseil des ministres le 16 juin 2004 pour prépublication en 2004
	Règlement sur l'enregistrement des propriétaires d'abeilles	En attente d'approbation par le Conseil des ministres
	Règlement sur l'inscription des ruches	En attente d'approbation par le Conseil des ministres
	Règlement modifiant le Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine	Adopté le 17 mars 2004 et en vigueur

Respect des engagements du Rendez-vous de mi-parcours : systèmes HACCP

Les systèmes HACCP sont en voie de devenir la référence mondiale du commerce, en définissant les exigences entre fournisseurs et acheteurs relativement à la qualité des produits alimentaires. Il s'agit d'une référence incontournable pour maintenir la réputation du Québec comme fournisseur d'aliments de qualité supérieure sur les marchés locaux et étrangers.

Les décideurs de la filière agroalimentaire ont convenu d'implanter des systèmes intégrés d'assurance de la qualité basés sur les principes d'analyse du risque tel le HACCP, en réalisant la mise en œuvre de tels systèmes selon les orientations québécoises et la stratégie de reconnaissance gouvernementale.

Résultats

Indicateurs	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Respect des engagements du Rendez-vous de mi-parcours			
Mécanisme de suivi			Plans d'action déposés en juin 2002 (sous-groupe HACCP et Antibiorésistance) Plan d'action déposé en janvier 2003 (sous-groupe Traçabilité)
Réalisation du plan d'action du sous-groupe HACCP	Avoir obtenu la reconnaissance gouvernementale de la validité technique des programmes de la volaille, des œufs et du porc	La reconnaissance de la validité technique est obtenue pour les programmes des secteurs de la production laitière et des œufs de consommation. Revue technique complétée pour le porc, les meuneries et les œufs d'incubation	La reconnaissance de la validité technique pour le programme du secteur de la volaille est obtenue et l'implantation est en cours. Quant au secteur des œufs, la reconnaissance de la validité technique est en cours [1]
	Soutenir financièrement les entreprises dans l'implantation des programmes HACCP	Pour le secteur de la production, l'aide financière est accordée par le biais de programmes canadiens, cadre stratégique agricole(CSA)	Programme d'aide financière développé
	Élaborer des programmes en vue de la reconnaissance gouvernementale dans le secteur restauration et détail	Pour le secteur de la transformation, le Bureau de normalisation du Québec a émis 2 certificats reconnus par le MAPAQ. Le secteur des services alimentaires a rédigé un guide de bonnes pratiques	Mode de fonctionnement et partage des tâches entre le secteur de la restauration et le secteur institutionnel établis

[1] Résultat modifié

Les résultats relatifs à la reconnaissance de la validité technique des programmes sont atteints. En effet, dans le secteur de la production, deux programmes ont reçu leur attestation de validation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), tandis que trois autres sont en voie d'être finalisés. Par ailleurs, dans le secteur des services alimentaires, la rédaction d'un manuel de bonnes pratiques s'est concrétisée.

Objectif 2 | *Mettre en place, pour mars 2004, un mode commun de gestion du risque pour tous les établissements alimentaires*

En 1996, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a développé une nouvelle approche d'inspection basée sur le risque en plaçant l'aliment au centre des préoccupations de l'inspection. Cette méthode, communément appelée la méthode des 5M, cible un ensemble de points critiques et permet le contrôle de l'innocuité et de la salubrité de l'aliment.

Ces points critiques concernent la Matière, les Méthodes de travail, la Main-d'œuvre, le Matériel utilisé et le Milieu dans lequel les opérations sont effectuées. Cette méthode repose sur les mêmes principes qui sous-tendent les systèmes HACCP de même que d'autres approches en matière de contrôle de la qualité et d'inspection mises sur pied en Europe et en Amérique du Nord.

La méthode d'inspection basée sur le risque s'applique à l'ensemble des catégories d'établissements de la clientèle soumise à l'inspection des aliments. Elle permet d'atteindre une plus grande uniformité dans l'évaluation faite par le personnel inspecteur, puisque chacun des points critiques ciblés est évalué.

En 1999, le CQIASA révisait sa méthode d'inspection dans le but de la bonifier. Par la même occasion, il décidait de se doter d'un guide d'intervention qui encadrait le travail des inspecteurs selon le niveau de risque des entreprises. En 2002-2003, la révision du guide d'intervention a été entreprise afin de fixer les résultats à atteindre pour diminuer le risque alimentaire.

Résultats

Indicateur	Cible 2003-2004	Résultat 2003-2004	Résultat 2002-2003
Guide de gestion du risque en application	Guide de gestion terminé et en application	Mise en place du guide de gestion du risque	Guide évalué et projet de révision déposé le 8 mai 2003

Au cours de l'exercice 2003-2004, un guide établissant un mode commun de gestion du risque pour tous les établissements alimentaires a été mis en application, afin de remplacer les outils utilisés antérieurement dans le suivi de la gestion du risque. L'utilisation de ce guide par le personnel inspecteur contribue, entre autres, à faire corriger rapidement par les exploitants des établissements alimentaires, les situations jugées problématiques et celles à haut niveau de risque pour la santé humaine.

De plus, ce guide permet à l'ensemble du personnel d'inspection d'intervenir de façon semblable dans tous les établissements alimentaires du Québec. Il vise la responsabilisation des exploitants devant les risques associés à leurs opérations et l'atteinte, par ces derniers, de résultats mesurables et durables dans le temps.

La formation du personnel sur l'utilisation commune de ce guide a été effectuée au cours de l'année. La mise en place du guide de gestion a nécessité une modification importante du système de traitement des données informatiques.

Objectif 3 | *Assurer une veille constante des agents potentiels de contamination en tenant compte des problématiques émergentes*

Structure de veille

La connaissance des problématiques émergentes en matière d'innocuité alimentaire et de santé animale favorise la mise en œuvre d'interventions plus rapides et plus efficaces, oriente le développement de méthodes d'analyse pour la détection d'agents pathogènes en émergence ou de contaminants, permet la mise en œuvre de programmes de prévention et facilite l'investigation lors d'enquêtes de toxi-infections alimentaires et de zoonoses.

C'est pourquoi, le CQIASA a décidé de mettre en place une structure de veille.

Résultats

Indicateur	Cible 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultat 2002-2003
Structure de veille en place, reconnue et opérationnelle	Développer et implanter les mécanismes afin de rendre opérationnelle la structure de veille	Dépôt d'un plan d'action au comité de gestion Formation et implantation de la structure de veille Production de documents support Réalisation d'un projet pilote Publication de deux bulletins de veille	Réalisé : 1re rencontre 17 mars 2003 – Identification du mandat et du rôle des membres du comité

La création d'un groupe de veilleurs experts et leur formation relativement à l'utilisation du système de gestion de l'information de veille « VigiPro » ont été réalisées au cours de l'année.

Le groupe de pilotage de la veille sanitaire a sélectionné et implanté un système qui permet la collecte et la diffusion d'information de veille. Après une période de sensibilisation et de familiarisation avec ce système, un projet pilote a été entrepris.

La structure de veille mise en place regroupe plus d'une quinzaine de veilleurs experts. Elle a permis la saisie d'environ 75 fiches d'information et la publication d'une vingtaine d'entre elles dans deux bulletins de veille édités en octobre et en décembre 2003.

La structure du groupe de veille sanitaire retenue implique la participation de diverses ressources en provenance de toutes les directions du CQIASA. Elle vise à faciliter la concertation et l'accès rapide à l'information scientifique, réglementaire et normative en matière d'innocuité alimentaire et de santé animale. Son mandat consiste à :

- faciliter la détection de menaces potentielles et émergentes pour la santé publique en matière de sécurité des aliments et de santé animale afin d'alerter les secteurs d'intérêt;
- rassembler et analyser les informations recueillies pour les rendre facilement disponibles pour le personnel du CQIASA et, éventuellement, les différents partenaires;
- intégrer les résultats de la veille sanitaire à la programmation analytique, aux programmes d'inspection et au développement méthodologique de la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA);
- soutenir le personnel de l'organisation dans l'exécution de ses tâches en matière d'expertise scientifique, technique et réglementaire.

La veille sanitaire s'applique à l'ensemble des activités du CQIASA, soit l'innocuité alimentaire, la traçabilité, les systèmes HACCP, l'étiquetage, la réglementation et la santé animale. Entre autres, lors de l'élaboration de la programmation analytique annuelle de la DLEAA, cette veille oriente la planification des programmes d'analyses qui doivent être réalisés.

Développement et réalisation de programmes de surveillance visant la recherche d'agents potentiels de contamination chimique ou microbiologique

Résultats

Indicateur	Cible 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Nombre de programmes de surveillance identifiés et réalisés	Réalisation des quatre programmes identifiés et dépôt des sommaires	Analyses en finalisation Sommaires déposés : quatre (dont deux préliminaires)	Analyses terminées Sommaire déposé : un À venir : trois

La DLEAA a réalisé quatre programmes de surveillance spécifiques :

- Dépistage de résidus de pesticides dans les fruits et légumes congelés;
- Recherche de résidus de médicaments dans le lapin, à l'échelle des abattoirs;
- Recherche de *Calicivirus et de Salmonella* dans les fruits ou produits à base de petits fruits non cuits;
- Vérification, dans les établissements de détail, de la qualité des produits fumés préparés de manière artisanale.

Les résultats analytiques permettent d'évaluer la situation au Québec et, au besoin, de mettre en place les interventions appropriées (exemple : rappels de produits) afin de corriger les problèmes décelés. Ces résultats sont disponibles auprès du CQIASA.

Objectif 4 | *Réaliser les activités de surveillance de l'antibiorésistance prévues annuellement et en communiquer les résultats*

La résistance des bactéries pathogènes aux agents antimicrobiens est un problème grandissant tant chez les humains que chez les animaux. Présentement, beaucoup de questions sont soulevées concernant l'antibiorésistance et son lien avec l'utilisation des agents antimicrobiens chez les animaux destinés à la consommation humaine.

La surveillance de l'antibiorésistance vise le développement d'une meilleure connaissance de la situation concernant l'utilisation des agents antibactériens afin de mieux comprendre l'impact, sur la résistance bactérienne et sur la santé humaine, de l'utilisation des agents antimicrobiens chez les animaux. Elle vise également à sensibiliser les différents acteurs en santé animale à l'importance de leur implication et à orienter adéquatement les actions quotidiennes des professionnels de ce domaine, notamment quant à l'emploi judicieux des agents antimicrobiens.

L'ensemble des activités liées à l'antibiorésistance s'intègre au Programme québécois de surveillance de la résistance aux agents antimicrobiens des bactéries d'origines animale et alimentaire.

Les objectifs de ce programme de surveillance sont notamment :

- de développer et d'améliorer le système de surveillance de l'antibiorésistance;
- de communiquer les résultats de l'antibiorésistance;
- de créer et de cultiver les liens de partenariat en santé animale et en santé publique.

Résultats

Indicateurs	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Dépôt du programme de surveillance	Dépôt du plan d'action	Plan d'action 2002-2004, déposé le 17 juin 2003	Révision du plan d'action 2002-2004 pour approbation
Dépôt d'un bilan annuel	Bilan annuel réalisé	La majorité des actions prévues pour 2003-2004 ont été réalisées Le bilan a été produit	Plan d'action réparti sur deux ans, les actions prévues en 2002-2003 ayant été réalisées

La majorité des actions décrites dans le plan d'action ont été réalisées. Les points suivants méritent d'être soulignés tout particulièrement :

- Les décideurs de la filière agroalimentaire ont convenu de confier au Groupe Qualité la prise en compte de cette préoccupation qu'est l'antibiorésistance en santé animale et en santé publique. Par la suite, le Groupe Qualité voyait à la formation du sous-groupe sur l'antibiorésistance. Une participation active du CQIASA aux travaux du sous-groupe a eu lieu au cours de la période 2002-2004.
- Les activités d'antibiosurveillance s'améliorent au fil des ans autant par le traitement que par l'analyse des données.
- Au cours des deux dernières années, sept communications orales ont été réalisées auprès des producteurs, des médecins vétérinaires et des intervenants en santé publique.
- Le partenariat avec Santé Canada, par l'intermédiaire des activités du Programme intégré canadien de surveillance de la résistance aux antimicrobiens (PICRA), a permis de bonifier certaines actions du programme québécois d'antibiorésistance et d'explorer des ententes futures sur la surveillance de l'utilisation des antimicrobiens chez les animaux.

Des efforts soutenus de la part de l'ensemble des intervenants du secteur et des partenaires en santé animale et en santé publique sont nécessaires pour contrer le problème de la résistance bactérienne, par un emploi de plus en plus judicieux des agents antimicrobiens chez les animaux de consommation, en vue de la protection de la santé humaine des générations actuelles et futures.

Objectif 5 | *Consolider les mécanismes de surveillance et d'intervention au regard de l'état sanitaire du cheptel québécois*

L'Institut national de santé animale (INSA)

En août 1999, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation confirmait que l'épidémiosurveillance[1] du cheptel québécois était la priorité de ses interventions en matière de santé animale et décidait que son développement devait se faire à même les ressources existantes.

Le CQIASA procédait, en avril 2003, à la création de l'INSA. Son mandat est de surveiller l'état de santé du cheptel au Québec et de mettre en œuvre les actions nécessaires afin de contribuer à l'amélioration et à la protection de la santé animale et de la santé publique.

1 Épidémiosurveillance : méthode basée sur des enregistrements en continu qui permettent de suivre l'état de santé d'une population définie.

Résultats

Indicateur	Actions envisagées	Résultats 2003-2004
Mise en place de l'Institut national de santé animale (INSA)	Restructuration des laboratoires	Réalisé
	Consolidation du réseautage dans la surveillance animale	Réalisé
	Rencontre scientifique tous les deux ans	Réalisé et tenu en avril 2004
	Publication d'un dépliant sur l'INSA	Réalisé
	Maintien en place des programmes de surveillance en santé animale	Réalisé
	Mise en place d'un laboratoire spécialisé de diagnostic rapide de l'ESB	En cours de réalisation

Le développement de l'épidémiosurveillance s'est poursuivi en 2003-2004 avec la consolidation de différents réseaux de surveillance de la santé animale pour certaines espèces animales. En effet, plusieurs organismes partenaires, tels la Faculté de médecine vétérinaire de Saint-Hyacinthe, l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec, le ministère de la Santé et des Services sociaux, les directions de la santé publique et les fédérations de producteurs, collaborent maintenant étroitement avec l'INSA.

Diverses activités comme l'organisation des Journées scientifiques, la production de plusieurs bulletins et avertissements zoosanitaires et la diffusion du Bilan RAIZO (Réseau d'alerte et d'information zoosanitaire) ont été réalisées afin de faire connaître l'INSA auprès de ses partenaires. Un dépliant décrivant sa structure et ses services en santé animale a été publié et distribué lors de congrès, conférences, colloques ou autres activités publiques.

Deux programmes de surveillance animale ont été maintenus et bonifiés en 2003, soit le Programme de surveillance de Salmonella enteritidis dans les œufs de consommation et le Programme de surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles. Le projet pilote du Programme de surveillance et de contrôle des salmonelles chez le porc s'est poursuivi au cours de l'année 2003-2004.

Afin d'améliorer la capacité de surveiller adéquatement les encéphalopaties spongiformes transmissibles, des travaux ont débuté pour mettre en place un laboratoire spécialisé de diagnostic rapide de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). La finalisation de ce dernier est prévue pour 2004-2005.

Dans l'ensemble du réseau des laboratoires, (regroupant le Laboratoire d'épidémiosurveillance animale du Québec (LEAQ), le Laboratoire d'expertises en pathologie animale du Québec (LEPAQ) et ses centres régionaux en pathologie animale), des services sont offerts dans les secteurs d'activité suivants : bactériologie, sérologie, parasitologie, histopathologie, nécropsie d'animaux.

En 2003-2004, 16 630 dossiers ont mené à la réalisation de 185 978 analyses, parmi lesquelles on compte 6 256 nécropsies d'animaux.

En plus de répondre à des besoins de la clientèle, ces activités permettent de maintenir une vigilance constante au regard des maladies en émergence en santé animale.

Plusieurs intervenants sont préoccupés par la santé des animaux, tels les producteurs qui les soignent chaque jour, les médecins vétérinaires qui les visitent régulièrement, les enseignants, les chercheurs et pathologistes de même que les gouvernements provincial et fédéral.

C'est ainsi que le Ministère instituait, en 1992, le Réseau d'alerte et d'information zoosanitaire (RAIZO), un lieu de partage de l'information détenue par chacun et d'intérêt pour tous les intervenants de ce secteur.

L'instauration des réseaux sentinelles implique la participation des médecins vétérinaires praticiens qui, de façon systématique, signalent les problématiques de santé animale qui les interpellent. Ces réseaux facilitent la détection rapide de maladies nouvelles ou toute situation inquiétante concernant le cheptel.

Résultats

Indicateur	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004
Six réseaux d'alerte sanitaire en place	Consolidation des réseaux sentinelles par secteur de production	Réalisé
	Création d'un 7e réseau d'alerte	Réalisé
	Bilan des activités des réseaux	Réalisé

En 2003, tous les réseaux sentinelles ont été revus et consolidés en vue de simplifier et de bonifier leur fonctionnement. Plusieurs partenaires ont été sollicités afin d'étendre les antennes sur le terrain, visant ainsi à accroître l'efficacité du RAIZO.

Il existe présentement sept réseaux d'alerte : apiculture, aquaculture, aviaire, bovin, équin, porcin et petits ruminants. Chaque réseau est formé de deux vétérinaires de l'INSA ainsi que des sentinelles sur le terrain.

Au cours de l'année 2003, deux avertissements vétérinaires (encéphalite équine de l'Est et virus du Nil occidental) et quatre bulletins zoosanitaires (ESB, bilan apicole 2002, virus du Nil occidental et influenza aviaire) ont été publiés.

Le réseau équin a été sollicité afin de surveiller une épizootie d'influenza équin, tout comme le réseau aviaire suivait l'épizootie d'influenza aviaire en Colombie-Britannique et augmentait la vigilance sur le terrain. Les vétérinaires du Réseau d'alerte et d'information zoosanitaire (Vet-RAIZO) ont organisé plusieurs rencontres dans leur région respective afin de sensibiliser les clientèles à la surveillance animale.

À la suite de la crise de la varroase, la structure des interventions en apiculture a été améliorée. Le septième réseau d'alerte, dénommé « réseau en santé et régie de l'abeille », regroupe une dizaine de partenaires du secteur apicole. Comme il n'y a pas de vétérinaires praticiens dédiés exclusivement à ce secteur, les apiculteurs remplissent le rôle de sentinelles.

Toutes ces données en provenance des interventions vétérinaires à la ferme alimentent la connaissance de l'état de santé du cheptel québécois et complètent les banques d'informations diagnostiques issues des laboratoires et des abattoirs. En contrepartie, cette information est diffusée auprès des partenaires sous différentes formes. Le bilan de l'année 2003 a été produit au regard des activités de surveillance effectuées dans les réseaux sentinelles.

Programmes de surveillance

La crise de la vache folle et celle de la varroase de 2003 ont démontré la nécessité de programmes de surveillance visant à prévenir ou à restreindre la portée de tels événements. La plupart des organisations nationales et internationales recommandent l'instauration de tels programmes.

Des contraintes commerciales (barrières sanitaires) étant mises en place par de nombreux pays, c'est dans un contexte sanitaire axé sur l'amélioration de la santé animale et la protection de la santé humaine que des programmes de surveillance sont réalisés. C'est en s'alliant l'expertise et la collaboration de nombreux partenaires, dans le but d'obtenir des actions concertées, que les programmes de surveillance se concrétisent.

Au cours de l'année 2003, un projet de surveillance de la varroase chez les abeilles et les trois programmes suivants ont été réalisés :

- *Salmonella enteritidis* dans les œufs de consommation;
- encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST);
- *Salmonella spp.* chez le porc.

Programme de surveillance de la Salmonella enteritidis dans les œufs de consommation

Résultats

Indicateur	Cible 2003-2004	Résultat 2003-2004
Programme de surveillance de la *Salmonella enteritidis* dans les œufs de consommation	Effectuer la surveillance de la bactérie *Salmonella enteritidis* tout au long de la chaîne de production des œufs de consommation, soit du poussin jusqu'à l'assiette du consommateur	Réalisé

Au cours des années 1980, *Salmonella enteritidis* (SE) est devenue une source importante de toxi-infections alimentaires, car cette bactérie peut contaminer l'intérieur de l'œuf, même avant la ponte.

Un réseau de surveillance de la qualité des œufs de consommation du Québec est établi depuis 1999, et ce, du poussin jusqu'au réfrigérateur du consommateur. En collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), le partenariat comprend le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le ministère de la Santé et des Services sociaux, la Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec et l'Association des classificateurs d'œufs du Québec, dans lequel chacun des partenaires assume des responsabilités.

L'INSA coordonne le plan d'action de ce réseau de surveillance et est responsable de diffuser l'information auprès des partenaires. Chaque année, un bilan est produit concernant les activités de dépistage réalisées par les différents intervenants du secteur.

Concernant ce programme, sur les 1 407 visites effectuées dans la presque totalité des élevages commerciaux, deux cas se sont révélés positifs à la présence de la bactérie SE. À la suite de ces détections, des mesures ont été prises pour s'assurer qu'aucun œuf potentiellement contaminé n'arrivera sur le marché et que l'infection dans les élevages est bien éliminée.

Programme de surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles

Résultats

Indicateur	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004
Programme de surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)	Accroître les prélèvements et les analyses d'encéphales de cerfs de Virginie dans la faune conjointement avec le ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs du Québec	Tous les résultats ciblés pour l'année 2003-2004 ont été atteints, à l'exception des analyses d'encéphales des cerfs de Virginie. Celles-ci seront effectuées au cours de l'exercice 2004-2005.
	Poursuivre sa collaboration au plan de surveillance canadien pour l'ESB en réalisant des analyses sur les bovins de plus de 24 mois dans les laboratoires de pathologie animale	
	Préparer un programme de surveillance active de la tremblante du mouton dans les laboratoires de pathologie animale	

Les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) forment un groupe de maladies dégénératives fatales impliquant le système nerveux. La mise en évidence d'un lien entre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et une variante de la maladie de Creutzfeld-Jakob affectant les humains, de même que la découverte, en 2003, d'un cas d'ESB en Alberta et d'un second cas, originaire de l'Alberta, aux États-Unis, accentuent les préoccupations de santé publique à l'égard de toutes les maladies de ce type (EST).

L'INSA a participé, en collaboration avec l'ACIA, à la surveillance de l'ESB en réalisant 213 analyses de cerveaux de bovins. Puisqu'un cas a été confirmé au Canada en 2003, l'INSA prévoit accroître sa surveillance à cet égard, conjointement avec les autres provinces. De plus, l'ACIA confirmait au cours de l'année que des épreuves diagnostiques dites « rapides » pourront être utilisées dans les laboratoires gouvernementaux des provinces.

En ce qui concerne la surveillance de la maladie débilitante chronique des cervidés (MDC), la cible visait, pour les prélèvements effectués dans la faune, les cerfs de Virginie tués à la chasse. En raison de problèmes de logistique, le ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs a proposé d'accentuer les prélèvements d'encéphales au niveau des cervidés accidentés et de soumettre les cervidés saisis lors de chasse illégale. Cependant, les analyses des encéphales des cerfs de Virginie n'ont pu être effectuées cette année.

Pour la tremblante du mouton, un programme de surveillance a été mis en place en 2003, afin de contribuer au dépistage de cas suspects qui pourraient être reçus dans le réseau de laboratoires. Sur la totalité des analyses effectuées, un cas a été dépisté. Tel que cela est prévu à la procédure de détection des cas, l'information a été transmise à l'ACIA).

Depuis plusieurs années, des programmes de surveillance des EST sont réalisés et, parmi toutes les analyses effectuées dans chacun de ces programmes, le seul cas dépistant cette maladie est lié à la tremblante du mouton, tel que cela est mentionné ci-dessus.

Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles chez le porc

Résultats

Indicateur	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004
Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles chez le porc	Gestion des lots de porcs présentant des signes cliniques	Surveillance en continu
	Surveillance sérologique en abattoir et suivi des élevages fortement contaminés. Projet pilote (phase 2)	Récolte des échantillons sanguins du projet pilote (phase 2)

La filière porcine du Québec s'est donné pour objectif prioritaire de mettre en place un plan de surveillance et de contrôle des salmonelles chez le porc, en collaboration avec différents partenaires, dont l'INSA, la Chaire de recherche en salubrité des viandes et la Fédération des producteurs de porcs du Québec. La mise en œuvre du plan officiel est prévue pour 2004-2005.

Ce plan de surveillance vise la détection des élevages contaminés et favorise la mise en place de mesures afin de gérer les lots de porcs provenant de ces élevages, ce qui permet en bout de ligne de réduire la contamination du cheptel porcin par *Salmonella spp.*.

Dans le cadre de ce projet pilote, 31 000 analyses ont été effectuées, ce qui a permis de valider l'épreuve analytique, les protocoles, les mécanismes de transfert des résultats à l'encan électronique et la pertinence des actions correctives à la ferme.

Projet de surveillance de la varroase

Résultats

Indicateur	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004
Projet de surveillance visant à déterminer l'étendue de la varroase et des varroas résistant aux pesticides	Procéder à une enquête pour connaître l'étendue des pertes de ruches dues à la varroase et aux varroas résistants	Réalisé
	Réaliser un suivi auprès d'apiculteurs pour en connaître un peu plus sur l'évolution des populations de varroas	Réalisé
	Procéder à des tests pour déterminer l'étendue des varroas résistant au fluvalinate	Réalisé

La varroase est une parasitose qui affecte les abeilles domestiques et qui est causée par un acarien nommé *Varroa destructor.* En 2003, une grande quantité de ruches ont été dévastées par ce parasite. Un comité de coordination a alors été mis sur pied pour évaluer la situation, mesurer les impacts et proposer des solutions.

Les apiculteurs ont été informés de l'évolution de la situation au cours de soirées d'information et par des avis écrits. Une enquête a été conduite auprès de 115 d'entre eux pour déterminer l'ampleur et les causes des pertes encourues, et des tests ont été effectués pour détecter la résistance des varroas au fluvalinate, médicament jusqu'alors utilisé contre le *Varroa destructor.*

Les résultats de cette enquête ont démontré que les pertes s'élevaient à près de 50 % des ruches et que la varroase, combinée au phénomène de résistance ou de perte d'efficacité du fluvalinate, étaient à l'origine des problèmes rencontrés. Cette enquête a, de plus, fait ressortir la nécessité d'évaluer régulièrement durant la saison l'évolution des populations de varroas dans les ruches, dans le but de définir des niveaux d'intervention critique.

Afin de favoriser la mise en œuvre des stratégies de lutte intégrée, des liens ont été établis avec l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada (ARLA) pour que soient homologués certains produits de lutte contre la varroase. Des projets portant sur l'évaluation d'un traitement, tant par l'usage de méthodes physiques que chimiques, ont été financés en partie par le CQIASA.

Objectif 6 | *Mettre en place, d'ici 2005, la traçabilité de la ferme jusqu'à la table pour la filière bovine*

Les décideurs de la filière agroalimentaire ont convenu, en 1998, de mettre en place des systèmes intégrés (de la ferme à la table) d'assurance de la qualité basés sur les principes d'analyse de risque tels que ceux du HACCP, y compris un mécanisme de traçabilité des produits.

De plus, il a été décidé que le développement et l'implantation des systèmes de traçabilité doivent être crédibles et servir de levier à la sécurité des aliments. Ces systèmes devraient être implantés par filière, selon les risques pour la santé, en commençant par la filière bovine. Le plan de travail convenu était d'implanter la traçabilité pour l'ensemble de la filière bovine d'ici 2005.

Résultats

Indicateurs	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Adoption d'un plan d'action sur la mise en œuvre de la traçabilité[1]	2003 : identification des animaux d'espèce ovine 2004 : identification des animaux d'espèce porcine 2005 : traçabilité de la viande bovine (de la ferme à la table) Une production horticole à identifier	Règlement modifiant le Règlement sur l'identification des animaux d'espèce bovine (17 mars 2004) Modification de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (18 décembre 2003)	Plan adopté en juin 2002
	Identification massive des bovins		Réalisé
Identification des bovins terminée[1] Traçabilité de la viande bovine après l'abattage terminée[1]	En consultant les représentants de la filière bovine, dégager des caractéristiques de base de la réglementation et élaborer une version opérationnelle de la réglementation Une production horticole à identifier	Établissement des caractéristiques de base de la réglementation Dégagement des orientations de base qui serviront à l'élaboration de la version opérationnelle de la réglementation	Plan d'action déposé et approuvé par le Groupe Qualité en janvier 2003

[1] Indicateurs ajoutés (2002-2003)

Bovins

L'identification massive des animaux de l'espèce bovine a été achevée en 2002-2003 comme cela avait été prévu dans le plan d'action. La description des résultats à cet égard a été publiée dans le rapport annuel de 2002-2003.

Ovins

Tel qu'il était prévu également dans le plan d'action adopté en 2002, l'identification des animaux de l'espèce ovine est obligatoire depuis mars 2004.

Porcins

La mise en place d'un système de traçabilité pour l'espèce porcine reste une priorité pour 2005. Un programme pilote, auquel participe le Québec, est présentement en cours à l'échelle canadienne. Dès que les résultats seront connus, nous procéderons à l'identification prévue.

Traçabilité de la viande bovine après l'abattage

L'Assemblée nationale a sanctionné la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29) en juin 2000. Cette loi prévoit l'obligation pour les exploitants d'entreprises agroalimentaires de se doter d'un système de traçabilité conforme aux exigences qui seront prescrites par règlement, et ce, de la ferme à la table.

Une étape supplémentaire a été ajoutée au plan d'action qui a été déposé et approuvé par le Groupe Qualité en janvier 2003. Cette étape vise la détermination, avec des représentants de la filière bovine, des caractéristiques de base que pourrait couvrir la réglementation en traçabilité de la filière bovine. Ces caractéristiques sont établies depuis juin 2003. Les orientations définies doivent être traduites dans une réglementation d'ici 2005.

Par ailleurs, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation participe aux comités qui traitent de traçabilité à l'échelle canadienne, soit le comité fédéral-provincial-territorial sur la sécurité des aliments et le comité Can-Trace. Ce dernier, créé en juillet 2003, est formé et géré par des représentants d'associations de l'industrie bioalimentaire. Il a pour objectif de définir et d'élaborer les exigences normatives minimales en matière de traçabilité dans toute la chaîne d'approvisionnement au Canada. La participation du Ministère à ces comités à l'échelle canadienne favorise un arrimage des normes en matière de traçabilité.

ORIENTATION 2 : Responsabiliser les citoyens et les entreprises à la maîtrise des risques pour la santé

Pour soutenir cette orientation, le CQIASA a déterminé deux objectifs spécifiques.

Objectif 7 | *Faire connaître aux citoyens les bonnes pratiques de manipulation des aliments et les sensibiliser aux risques de toxi-infections alimentaires et aux zoonoses*

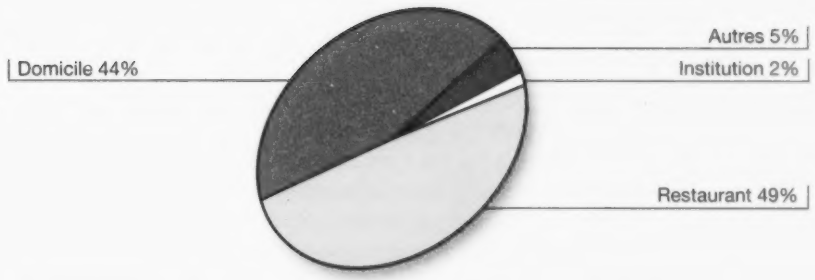
Dans le cadre de sa mission en protection de la santé des consommateurs, le CQIASA effectue une surveillance des cas de toxi-infections alimentaires (TIA) et de zoonoses qui lui sont signalés.

Toxi-infections alimentaires

Depuis quelques années, le CQIASA reçoit un nombre important de déclarations de toxi-infections alimentaires, en provenance des consommateurs ou du réseau de la santé publique. Le personnel inspecteur procède rapidement à une enquête sur les aliments incriminés et les établissements concernés pour en déterminer la cause et résoudre les problèmes afin de prévenir d'autres cas.

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) signale qu'une personne sur trois est atteinte annuellement d'une maladie d'origine alimentaire. De plus, la littérature scientifique évalue à moins de 5 % les cas déclarés aux organismes de contrôle.

Lieux de consommation à l'origine des toxi-infections alimentaires

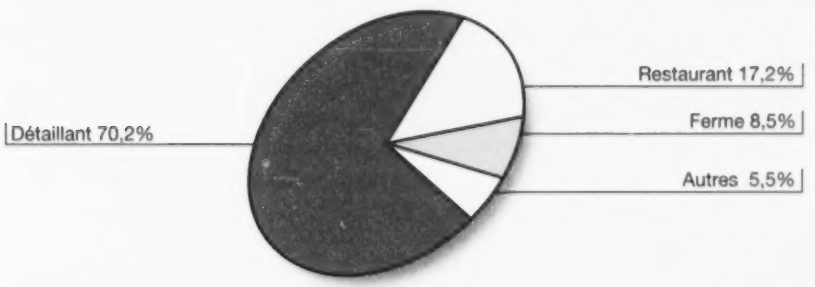


Au Québec comme ailleurs, près de la moitié des cas déclarés surviennent au domicile des consommateurs, notamment parce que ces derniers n'appliquent pas nécessairement les bonnes méthodes de préparation, de manipulation ou d'entreposage des aliments qu'ils achètent.

Résultats

Indicateurs	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003	Résultats 2001-2002	Résultats 2000-2001
Pourcentage de déclarations de toxi-infections alimentaires (TIA) survenues au domicile	44 %	50 %	50 %	54 %
Nombre de TIA au domicile	430	601	565	868
Provenance des aliments impliqués dans les TIA au domicile	Détaillants : 70,2 % (302) Restaurants : 17,2 % (74) Autres : 12,6 % (54)	Détaillants : 77,7 % (467) Restaurants 16,1 % (97) Autres : 6,2 % (37)	Détaillants : 77 % (433) Restaurants : 12 % (68) Autres : 11 % (64)	Détaillants : 78 % (678) Restaurants : 14 % (118) Autres : 8 % (72)

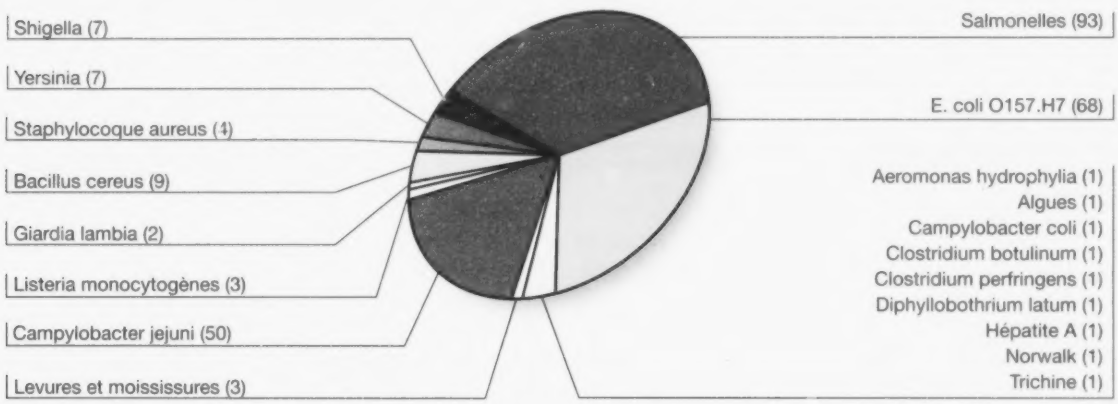
Provenance des aliments ayant causé des toxi-infections alimentaires à domicile



Le signalement des toxi-infections alimentaires par le réseau de la santé publique ou par les consommateurs varie d'une année à l'autre. Au cours de l'année 2003-2004, une nouvelle diminution du taux de TIA survenues au domicile des consommateurs a été observée. Le taux, établi à 54 % en 2000-2001, est passé progressivement à 50 % au cours des dernières années pour atteindre 44 % en 2003-2004.

Différents facteurs peuvent avoir contribué à l'atteinte de ces résultats. Cette variation pourrait s'expliquer par la conscientisation accrue des consommateurs quant aux bonnes pratiques de manipulation et de conservation des aliments, à l'efficacité des programmes de surveillance du CQIASA et de ses partenaires du réseau de la santé publique, à la nature des aliments offerts sur le marché et aux types de microorganismes pathogènes en émergence.

Répartition des agents microbiologiques (cas confirmés) ayant causé une toxi-infection alimentaire



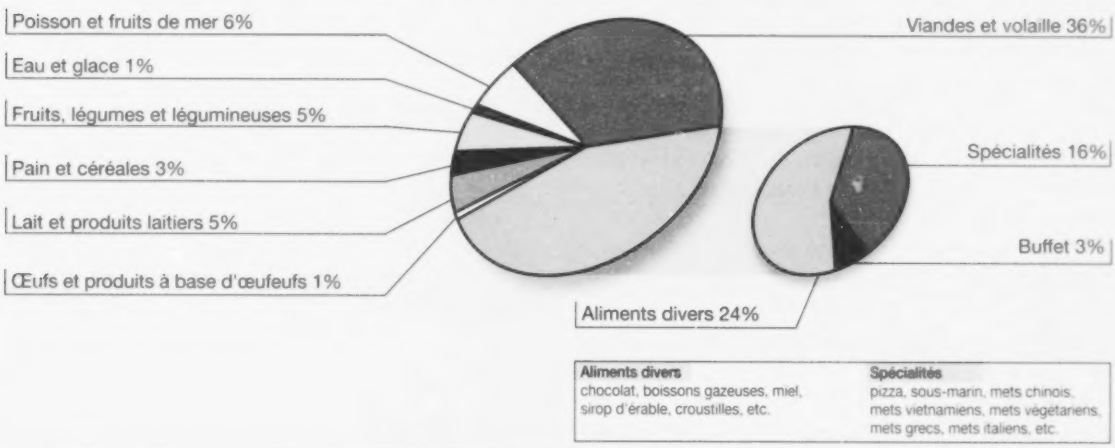
Au cours de l'exercice 2003-2004, les déclarations provenant du réseau de la santé publique sont évaluées à 45 % des signalements et, dans plus de la moitié des cas, elles sont liées à la présence d'agents infectieux tels que *Salmonella, E. coli 0157:H7* et *Campylobacter* transmissibles par les aliments crus ou insuffisamment cuits. Il s'agit-là d'une diminution par rapport aux années antérieures.

Le taux observé de TIA au domicile, en relation principalement avec des achats de produits crus effectués chez un détaillant, démontre que le consommateur qui les achète, les manipule ou les sert devrait faire preuve de plus de vigilance et respecter, à chacune des étapes, les règles essentielles d'hygiène et de salubrité.

L'augmentation observée dans la catégorie « Autres » en 2003-2004 comparativement à 2002-2003 est liée, notamment, à la consommation de produits contaminés issus de l'autocueillette comme dans le cas des champignons et de certains petits fruits, de produits de la chasse, de lait cru provenant directement de la ferme, de même qu'à la consommation d'eau de source non potable.

La figure ci-dessous illustre bien le fait que la viande et la volaille occupent le premier rang parmi les aliments suspectés dans les cas de toxi-infections alimentaires.

Répartition des groupes d'aliments suspects



Dans le but de diminuer l'incidence des toxi-infections alimentaires, des rencontres sont organisées par le personnel inspecteur avec des élèves des écoles primaires afin de les sensibiliser, dès le jeune âge, aux bonnes pratiques d'hygiène à la maison ainsi qu'aux techniques sécuritaires de préparation, de cuisson et de conservation des aliments. De même, lors de la tenue de stands pour les consommateurs dans les lieux publics, les mêmes messages sont livrés.

Un bilan détaillé des toxi-infections alimentaires et des plaintes requérant des prélèvements est présenté annuellement et peut être consulté sur le site Internet du Ministère.

Zoonoses

Les zoonoses sont des maladies pouvant être transmises aux humains par les animaux. Elles requièrent une surveillance étroite compte tenu de leurs conséquences possibles sur la santé humaine. Les interventions en matière de zoonoses comprennent deux activités importantes :

- les enquêtes épidémiologiques lors d'épisodes de zoonoses, impliquant une personne malade pour laquelle une source animale de contamination a été confirmée;
- la surveillance des agents potentiels de zoonoses (APZ) lorsqu'un agent potentiel de zoonose a été isolé au laboratoire à partir d'un animal, de son environnement ou de son produit à la ferme (lait, fromage, etc.), mais qu'il n'a pas causé de maladie chez une personne. Des enquêtes épidémiologiques visant à préciser la source, l'ampleur et le mode de transmission de la maladie sont alors menées par les Vet-Raizo et des recommandations spécifiques sont émises à différents niveaux afin de prévenir les cas de zoonose potentiels.

Résultats

Indicateurs	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Évolution du nombre d'enquêtes de zoonoses réalisées	59	63
Évolution du nombre d'enquêtes d'agents potentiels de zoonoses réalisées	184	161

La volonté du CQIASA de prévenir les infections avant qu'elles ne se transmettent aux humains s'est concrétisée par la réalisation de 184 enquêtes portant sur la présence d'un agent potentiel de zoonose au cours de l'année 2003-2004. Ces enquêtes ont permis aux responsables de faire des recommandations et de discuter avec les médecins vétérinaires praticiens confrontés à ces cas afin de s'assurer de la protection de la santé publique.

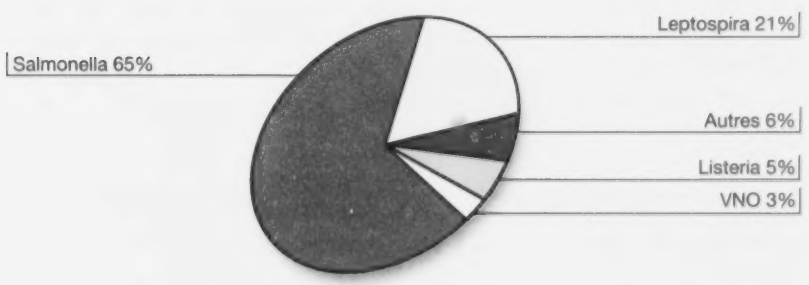
Répartition des enquêtes de zoonoses selon la maladie

Plusieurs enquêtes ont été effectuées par les Vet-Raizo à la suite du signalement de cas humains de salmonellose potentiellement liées à un aquarium. Afin d'investiguer sur l'origine de cette contamination des aquariums par les salmonelles, un programme de surveillance dans les eaux d'arrivage des poissons tropicaux importés a été mis en place.

En mars 2004, 204 échantillons d'eau avaient été prélevés, dont trois étaient positifs à la présence de *Salmonella paratyphi B*. Lors du premier isolement de ce type de salmonelle dans l'eau d'arrivage d'un fournisseur, plusieurs mesures de précaution ont été prises afin de prévenir d'éventuels cas humains et d'aider à empêcher la répétition d'un tel événement.

Des recommandations ont été transmises aux fournisseurs, y compris notamment celles d'aviser les pays exportateurs d'informer leur personnel et leur clientèle, de tenir des registres et d'accentuer le nettoyage et la désinfection des lieux et de l'équipement concernés.

Répartition des enquêtes relatives à des agents potentiels de zoonoses (APZ) au laboratoire



Un communiqué de presse a été publié afin de prévenir le public des risques potentiels et des mesures à prendre pour se protéger contre la salmonellose et une mise en garde a été distribuée à toutes les animaleries du Québec.

D'autres actions se sont poursuivies afin de prévenir les zoonoses, dont :

- La surveillance du virus du Nil occidental (VNO) tant chez les humains que chez les moustiques et les animaux, notamment les oiseaux de la famille des corvidés. Le CQIASA était responsable de la coordination et de la gestion de la surveillance animale, ce qui a permis de recenser 846 oiseaux positifs à la présence du virus sur le territoire québécois et ainsi, de mieux cibler les régions à risque pour les humains.
- La surveillance de la rage de la souche virale du raton laveur s'effectue en collaboration avec des partenaires. C'est ainsi qu'une équipe d'intervention a été formée afin de procéder, lors du signalement de cas de rage provenant de cette souche, soit à la capture ou à la vaccination des ratons laveurs.

Un bilan détaillé de la surveillance des zoonoses et des agents potentiels de zoonoses est présenté annuellement et disponible sur demande auprès du CQIASA.

Des activités de communication ont été effectuées concernant les zoonoses. Elles ont consisté, notamment, en des présentations aux partenaires portant sur divers sujets, des entrevues radiophoniques ou télévisées, des communiqués de presse, des articles dans des revues spécialisées, un bulletin zoosanitaire et deux avertissements vétérinaires du RAIZO, la production d'une vidéo sur la collecte des oiseaux dans le cadre de la surveillance du VNO et la production de divers bilans concernant les agents potentiels de zoonoses.

Objectif 8 | *Améliorer la maîtrise des risques pour la santé par les établissements bioalimentaires*

Évolution du risque alimentaire dans les entreprises

Un des objectifs poursuivis par le CQIASA consiste à amener les entreprises bioalimentaires à participer au processus visant la maîtrise des risques associés à la qualité et à l'innocuité des produits alimentaires qu'elles offrent aux consommateurs. Les inspections basées sur le risque que réalise le personnel d'inspection représentent un moyen d'intervention privilégié.

Ces inspections contribuent largement à informer les exploitants des établissements alimentaires sur les diverses façons de gérer les risques associés à leur type de production et les encouragent vers une responsabilisation accrue quant à la qualité et à l'innocuité des produits alimentaires.

D'autres actions, telles que la formation des manipulateurs d'aliments, les activités de communication ainsi que les programmes de surveillance et d'analyses, visent à assurer la protection de la santé publique, tout en contribuant à une diminution du niveau de risque inhérent à la manipulation des aliments dans les établissements bioalimentaires.

De plus, pour soutenir les manipulateurs d'aliments dans leur démarche d'apprentissage, des outils sont disponibles, notamment des dépliants d'information et des sessions de formation, afin de les aider à gérer adéquatement les risques potentiels pour la santé humaine que représentent leurs produits.

Résultats

En 2003-2004, diverses activités d'inspection et de communication ont été tenues. Le personnel inspecteur du CQIASA et de la Ville de Montréal a effectué 81 455 inspections, répondu à plus de 5 249 plaintes et traité 988 déclarations de toxi-infections alimentaires, dont 430 au domicile des consommateurs, 507 dans les établissements alimentaires du Québec et 51 d'autres provenances.

Nombre d'établissements visités par secteur

CLIENTÈLE (Nombre d'établissements)	2003-2004	2002-2003	Écart
Production	11 417	10 778	639
Transformation	3 160	3 374	(214)
Distribution	3 038	3 051	(13)
Récupération	90	90	-
Détail (Ville de Montréal)	13 921	13 604	317
Détail (MAPAQ)	34 362	33 986	376
Santé animale	2 337	2 378	(41)
	68 325	**67 261**	**1 064**

Répartition des activités d'inspection, y inclus celles de la Ville de Montréal

TOTAL (CQIASA ET MONTRÉAL)[1]		2003-2004	2002-2003	Écart
Visites d'inspections		81 455	81 083	372
Inspection permanente (heures)		25 494	29 576	(4 082)
Avis de non-conformité	Nombre de motifs d'avis	9 557	10 071	(514)
Demandes d'analyses	Échantillons	120 214	129 635	(9 421)
	Déterminations analytiques	359 610	396 595	(36 985)
Infractions	Constat + rapport d'infraction	1 047	1 206	(159)
Condamnations		1 216	1 497	(281)
Amendes		857 526 $	900 480 $	(42 954) $
Plaintes traitées		5 249	5 355	(106)
Plaintes toxi-infections alimentaires		988	1 012	(24)
Sessions de sensibilisation pour les manipulateurs d'aliments		116		

[1] Les données pour la Ville de Montréal couvrent la période du 1er janvier 2003 au 31 décembre 2003.

En plus d'analyser au-delà de 7 000 échantillons pour appuyer le travail du personnel inspecteur, la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA) a coordonné la réalisation de plus de 50 projets de surveillance sur les 8 800 produits recueillis à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Par cette surveillance, le CQIASA vise à s'assurer que les produits alimentaires ne représentent pas un risque pour la consommation ou, le cas échéant, à apporter les correctifs appropriés.

Tous ces efforts ont permis à 2 027 entreprises visitées entre le 1er avril 2003 et le 31 mars 2004 de diminuer leur charge de risque de façon significative, en passant d'une charge de risque de niveau élevé ou moyennement élevé à un niveau inférieur.

De plus, dans le contexte des 24 417 inspections basées sur le risque (IBR) réalisées en 2003-2004, 8 627 non-conformités très importantes au regard du risque pour la santé ont été décelées dans l'ensemble des établissements touchés par ces inspections, comparativement à 7 578 non-conformités de même importance sur 21 110 inspections basées sur le risque effectuées en 2002-2003.

Cela va sans dire que le personnel inspecteur intervient prioritairement dans les établissements alimentaires concernés, afin de faire corriger rapidement et efficacement, par les exploitants de ces établissements, toutes les non-conformités jugées à risque pour la santé humaine. Dans les cas du non-respect des engagements pris par ces derniers, des mesures coercitives peuvent être mises en place à l'égard des exploitants récalcitrants.

La sécurité des aliments est une responsabilité de tous les intervenants de la chaîne bioalimentaire, y compris des consommateurs. Un des principes directeurs est que les manipulateurs d'aliments sont responsables de l'innocuité des aliments qu'ils préparent.

De ce fait, des efforts particuliers sont consentis sur la nature des risques auxquels les consommateurs s'exposent, entre autres la vigilance lors de l'achat, ainsi que sur les méthodes de préparation, de cuisson et de conservation des aliments. Au cours de l'année 2003-2004, les principales activités de communication se sont réparties comme suit :

Activités de communication 2003-2004	
• Communiqués :	64
• Conférences de presse :	1
• Expositions et événements :	10
• Documents distribués :	291 101
Demandes de renseignements	
• Par téléphone :	6 314
• Par courriel :	901
• Relativement aux permis :	21 276
• Avertissements vétérinaires :	3
• Bulletins et revues zoosanitaires :	5
Activités de formation en innocuité et salubrité	
• Manipulateurs formés :	4 479
• Gestionnaires formés :	694
• Heures de formation :	75 652

Depuis 17 ans, des efforts particuliers sont consacrés pour diminuer les épisodes de *E. coli O157:H7* en tenant annuellement une campagne publique sur la maladie du hamburger. En effet, le nombre de cas de TIA associés à *E. coli O157:H7* a diminué.

	2003-2004	2002-2003	2001-2002	2000-2001
Nombre d'épisodes	68	193	196	455

En 2003-2004, diverses activités d'inspection et de communication ont eté tenues. Le personnel inspecteur du CQIASA et de la Ville de Montréal a effectué 81 455 inspections, répondu à plus de 5 249 plaintes et traité 988 déclarations de toxi-infections alimentaires, dont 430 au domicile des consommateurs, 507 dans les établissements alimentaires du Québec et 51 d'autres provenances.

Production	11 417	10 778	639
Transformation	3 160	3 374	(214)
Distribution	3 038	3 051	(13)
Récupération	90	90	-
Détail (Ville de Montréal)	13 921	13 604	317
Détail (MAPAQ)	34 362	33 986	376
Santé animale	2 337	2 378	(41)
	68 325	**67 261**	**1 064**

Visites d'inspections		81 455	81 083	372
Inspection permanente (heures)		25 494	29 576	(4 082)
Avis de non-conformité	Nombre de motifs d'avis	9 557	10 071	(514)
Demandes d'analyses	Échantillons	120 214	129 635	(9 421)
	Déterminations analytiques	359 610	396 595	(36 985)
Infractions	Constat + rapport d'infraction	1 047	1 206	(159)
Condamnations		1 216	1 497	(281)
Amendes		857 526 $	900 480 $	(42 954) $
Plaintes traitées		5 249	5 355	(106)
Plaintes toxi-infections alimentaires		988	1 012	(24)
Sessions de sensibilisation pour les manipulateurs d'aliments		116		

[1] Les données pour la Ville de Montréal couvrent la période du 1er janvier 2003 au 31 décembre 2003.

En plus d'analyser au-delà de 7 000 échantillons pour appuyer le travail du personnel inspecteur, la Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA) a coordonné la réalisation de plus de 50 projets de surveillance sur les 8 800 produits recueillis à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Par cette surveillance, le CQIASA vise à s'assurer que les produits alimentaires ne représentent pas un risque pour la consommation ou, le cas échéant, à apporter les correctifs appropriés.

Tous ces efforts ont permis à 2 027 entreprises visitées entre le 1er avril 2003 et le 31 mars 2004 de diminuer leur charge de risque de façon significative, en passant d'une charge de risque de niveau élevé ou moyennement élevé à un niveau inférieur.

De plus, dans le contexte des 24 417 inspections basées sur le risque (IBR) réalisées en 2003-2004, 8 627 non-conformités très importantes au regard du risque pour la santé ont été décelées dans l'ensemble des établissements touchés par ces inspections, comparativement à 7 578 non-conformités de même importance sur 21 110 inspections basées sur le risque effectuées en 2002-2003.

Cela va sans dire que le personnel inspecteur intervient prioritairement dans les établissements alimentaires concernés, afin de faire corriger rapidement et efficacement, par les exploitants de ces établissements, toutes les non-conformités jugées à risque pour la santé humaine. Dans les cas du non-respect des engagements pris par ces derniers, des mesures coercitives peuvent être mises en place à l'égard des exploitants récalcitrants.

La sécurité des aliments est une responsabilité de tous les intervenants de la chaîne bioalimentaire, y compris des consommateurs. Un des principes directeurs est que les manipulateurs d'aliments sont responsables de l'innocuité des aliments qu'ils préparent.

De ce fait, des efforts particuliers sont consentis sur la nature des risques auxquels les consommateurs s'exposent, entre autres la vigilance lors de l'achat, ainsi que sur les méthodes de préparation, de cuisson et de conservation des aliments. Au cours de l'année 2003-2004, les principales activités de communication se sont réparties comme suit :

Communiqués :	64
Conférences de presse :	1
Expositions et événements :	10
Documents distribués :	291 101
Par téléphone :	6 314
Par courriel :	901
Relativement aux permis :	21 276
Avertissements vétérinaires :	3
Bulletins et revues zoosanitaires :	5
Manipulateurs formés :	4 479
Gestionnaires formés :	694
Heures de formation :	75 652

Depuis 17 ans, des efforts particuliers sont consacrés pour diminuer les épisodes de *E. coli O157:H7* en tenant annuellement une campagne publique sur la maladie du hamburger. En effet, le nombre de cas de TIA associés à *E. coli O157:H7* a diminué.

Nombre d'épisodes	68	193	196	455

La distribution de brochures d'information aux entreprises alimentaires et la diffusion de sessions de sensibilisation aux manipulateurs d'aliments sont d'autres moyens utilisés pour livrer les messages concernant la gestion du risque.

Conjointement à toutes ces activités, lors des inspections effectuées par le personnel inspecteur dans les établissements alimentaires, une demande est faite aux exploitants de corriger toutes les situations susceptibles d'engendrer un risque de contamination des aliments, lorsque celles-ci sont observées.

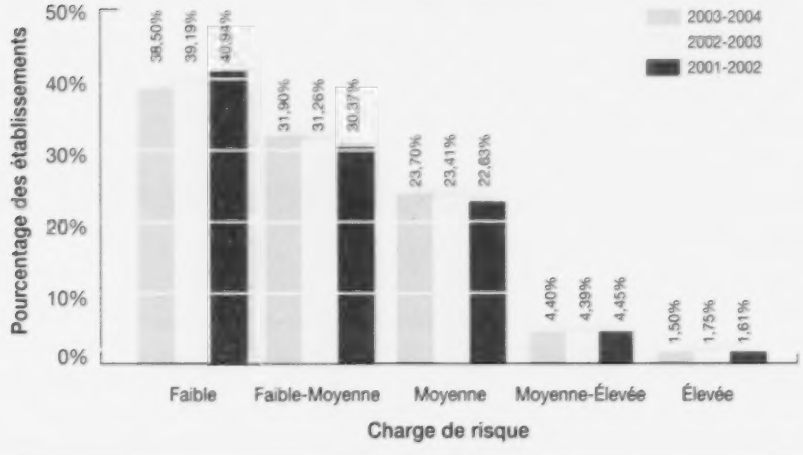
Une ligne téléphonique sans frais est aussi mise à la disposition du grand public et des exploitants d'établissements alimentaires; elle est accessible de 8 heures à 23 heures, 7 jours par semaine, pour les situations d'urgence (toxi-infections alimentaires, sinistres, etc.).

Par ces activités et ces moyens de communication, le CQIASA vise à joindre un plus grand nombre de responsables d'établissements alimentaires et de consommateurs, afin de leur fournir l'information leur permettant de mieux gérer les risques inhérents aux situations énoncées.

La charge de risque des établissements versus l'incidence des tia

Dans le cadre des interventions d'inspection, l'objectif ultime à atteindre est de faire en sorte qu'un plus grand nombre d'établissements se situent dans les niveaux de charge de risque le plus faible possible; les niveaux « faible », « faible-moyen » et « moyen » étant les niveaux privilégiés au regard de la mission.

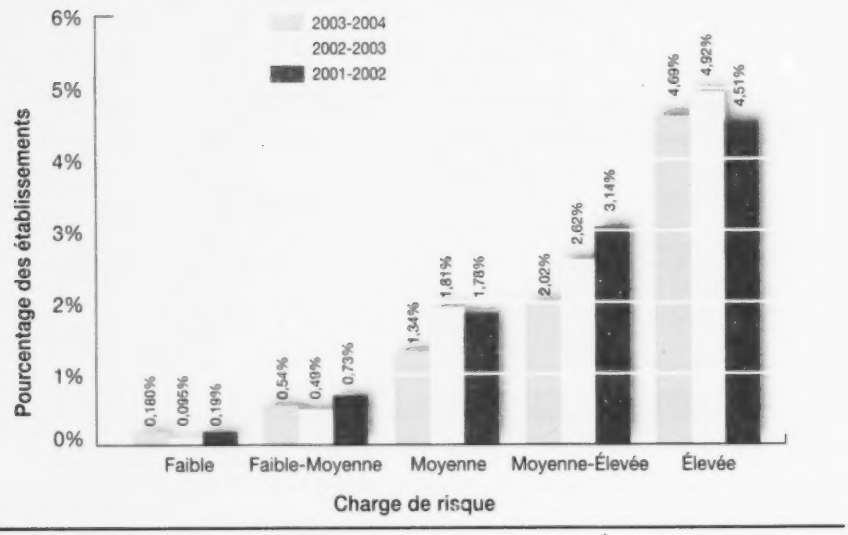
Distribution des établissements en fonction de leur charge de risque



Le graphique ci-dessus fournit des indications concernant le nombre d'établissements que l'on trouve en relation avec chaque niveau de risque. Ainsi, en 2003-2004, 94,1 % des établissements se situent parmi les niveaux de charge de risque inférieurs, soit de « moyen à faible ». Ce ratio est comparable à celui obtenu en 2002-2003 et 2001-2002, soit 93,9 %.

Par ailleurs, en 2003-2004, on observe une diminution (0,25 %) du nombre d'établissements dont la charge de risque est « élevée » comparativement à 2002-2003.

Distribution des établissements ayant été associés à une TIA, en fonction de leur charge de risque



La charge de risque d'un établissement constitue un bon indicateur, puisqu'elle est associée à la probabilité que cet établissement fasse l'objet d'une toxi-infection alimentaire, tel que le démontre le graphique illustré ci-haut. Ainsi, plus la charge de risque d'un établissement est élevée, plus la probabilité qu'une toxi-infection alimentaire y survienne est grande. Cet indicateur nous permet, entre autres, d'apprécier le niveau de maîtrise du risque par les entreprises.

Pour l'exercice 2003-2004, on constate une légère augmentation du pourcentage d'établissements se situant dans les niveaux de charge de risque « faible » et « faible-moyenne » impliqués dans des toxi-infections alimentaires. Cependant, les établissements dont les niveaux de charge de risque sont « moyenne à élevée » enregistrent une diminution de toxi-infections alimentaires par rapport à 2002-2003.

Nous constatons que 5,9 % des établissements se situent, en 2003-2004, dans les niveaux de charge de risque « élevée et moyenne-élevée », un résultat comparable à celui des deux années précédentes.

Évolution du nombre et du pourcentage de toxi-infections alimentaires impliquant des entreprises bioalimentaires

Le CQIASA intervient dans les établissements ciblés lors des enquêtes de toxi-infections alimentaires. Tous les cas de toxi-infections alimentaires signalés sont investigués et l'inspection des établissements susceptibles d'en être la cause est réalisée. Le personnel inspecteur évalue la charge de risque, vérifie que les bonnes pratiques de manipulation sont respectées et, s'il y a lieu, prélève des échantillons pour analyses. De plus, le personnel sensibilise les exploitants et les manipulateurs d'aliments aux problématiques associées à la présence d'agents pathogènes dans les aliments et leur communique la façon d'éviter ces contaminations.

Résultats

Indicateur	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003	Résultats 2001-2002
Proportion d'établissements alimentaires impliqués dans les toxi-infections alimentaires déclarées	Restaurants : 49 % Institutions : 2 % Autres : 5 % Domicile : 44 %	Restaurants : 46 % Institutions : 2 % Autres : 2 % Domicile : 50 %	Restaurants : 43 % Institutions : 3 % Autres : 4 % Domicile : 50 %

Au cours des dernières années, on constate une augmentation graduelle du pourcentage d'établissements bioalimentaires associés à un épisode de toxi-infection alimentaire. En effet, en 2001-2002, les restaurants représentaient 43 % des lieux associés à une TIA alors qu'en 2003-2004, cette proportion est passée à 49 %.

Résultats

Indicateurs	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003	Résultats 2001-2002
Nombre de déclarations TIA	988 déclarations	1 197 déclarations	1 125 déclarations
Nombre de personnes malades	2 898 personnes malades	4 033 personnes malades	2 878 personnes malades
Lieu associé à la déclaration TIA	Domicile (430)	Domicile (601)	Domicile (565)
Nombre ( )	Restaurants (485)	Restaurants (553)	Restaurants (484)
	Institutions (22)	Institutions (25)	Institutions (35)
	Autres (51)	Autres (18)	Autres (41)

Vue sous l'angle des chiffres, cette augmentation peut s'expliquer par une diminution importante du taux de TIA au domicile des consommateurs. Cette diminution chez le consommateur est possiblement liée à la baisse des épisodes à *E. coli 0157:H7* ainsi qu'à la diminution des déclarations des autres types de toxi-infections alimentaires.

ENJEU 2 : La confiance de la population et des partenaires commerciaux
Défi : L'affirmation du leadership québécois

ORIENTATION 3 : Favoriser le développement continu des compétences

Objectif 9 | *Faire en sorte que l'ensemble du personnel puisse mettre à jour ses compétences*

Les préoccupations grandissantes des citoyens par rapport à leur santé, le développement des technologies de transformation et de conservation des aliments, la grande variété des produits offerts et les changements dans les modes de consommation ont rendu plus complexe et plus sensible le secteur de la qualité des aliments et de la santé animale. Les attentes de la société créent une pression constante sur les intervenants qui doivent développer leurs compétences et les maintenir.

Le CQIASA a entrepris d'intensifier ses efforts pour favoriser la mise à jour des compétences de l'ensemble de son personnel, en planifiant le perfectionnement sur plusieurs années et en se dotant d'outils pour assurer un suivi individuel de ce perfectionnement.

Résultats

Indicateurs	Cible 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Nombre et pourcentage de personnes ayant participé à au moins une activité de perfectionnement		433 personnes (87 %)	387 personnes (77 %)
Nombre de jours de perfectionnement/personne		4,78 jrs/participant 4,14 jrs/employé actif	4,29 jrs/participant 3,32 jrs /employé actif
Pourcentage de la masse salariale consacré au perfectionnement	2,5 % de la masse salariale	3,1 % de la masse salariale	2,3 % de la masse salariale

Selon la méthode utilisée pour évaluer le pourcentage de la masse salariale de 2002-2003, la performance de la dernière année s'établirait à 2,4 %. Lorsqu'on tient compte également (ce qui n'a pas été fait en 2002-2003) du pourcentage salarial du coordonnateur du perfectionnement, de l'agente de secrétariat responsable du secrétariat-perfectionnement, de la conseillère en formation et de l'enveloppe de fonctionnement dédiée au programme de perfectionnement, la performance s'établit à 3,1 %.

ORIENTATION 4 : Faire reconnaître la qualité sanitaire des animaux et des aliments

Objectif 10 | *Faire de la promotion de la qualité des produits alimentaires québécois un levier pour accroître la visibilité du CQIASA et la confiance en matière de santé animale et d'innocuité des aliments*

Au cours de l'année 2003-2004, deux sondages ministériels spécifiques ont été conduits par une firme externe. Lors du premier sondage, la clientèle ciblée était le grand public, tandis que dans le deuxième sondage, on visait la clientèle des exploitants d'établissements alimentaires.

Par le premier sondage, le Ministère souhaitait être en mesure de mieux cerner les perceptions, les préoccupations et les opinions de la population à son égard et à celui du secteur bioalimentaire. Ainsi, la perception des consommateurs relativement aux services du CQIASA a été évaluée.

Lors du deuxième sondage, la perception des gestionnaires d'établissements et des manipulateurs d'aliments a été évaluée, puisque le sondage ministériel réalisé en 2002-2003, en relation avec la déclaration de services aux citoyens, a été repris.

Résultats

Indicateurs	Cible 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Perception des consommateurs		Se référer au texte ci-dessous	Aucun sondage spécifique mené en 2002-2003
Perception des gestionnaires d'établissements et des manipulateurs d'aliments	Maintien du pourcentage de satisfaction de la clientèle du CQIASA	97 % des individus interrogés sont satisfaits ou très satisfaits des services du CQIASA	97 % des individus interrogés sont satisfaits ou très satisfaits des services du CQIASA

Perception des consommateurs

Ce sondage a été effectué auprès de 1 005 personnes, par des entrevues téléphoniques réalisées du 31 mars au 21 avril 2004; le taux de réponse a été de 48 %. En ce qui a trait à la perception des consommateurs, seuls les faits saillants qui concernent des éléments spécifiques de la mission, des activités et services du CQIASA sont énoncés dans les résultats, selon les grands thèmes abordés dans le sondage :

Connaissance et intérêt pour les questions bioalimentaires

- De tous les événements récents de l'actualité dans le domaine bioalimentaire, la crise de la vache folle (41 %) et la grippe aviaire (40 %) ont le plus retenu l'attention de la population québécoise.
- Les Québécois estiment en majorité (58 %) que le gouvernement ne diffuse pas suffisamment d'information sur l'agriculture, les pêches et l'alimentation.
- Conséquemment, le tiers (34 %) de la population souhaite avoir plus d'information sur les actions prises par le gouvernement pour s'assurer que les aliments ne présentent pas de risque pour la santé, et 27 % désire en savoir plus sur les maladies transmises aux humains par les animaux. La campagne « Beau! Bon! Bien cuit! » est connue de 20 % de la population.

Perception du Ministère et de ses priorités

- Le rôle du Ministère est méconnu de 45 % des Québécois. Ceux qui ont pu soumettre un exemple de ce que fait le Ministère disent surtout qu'il procède à l'inspection des établissements alimentaires (20 %), qu'il veille à l'application des lois et délivre des permis (11 %), et qu'il avise les consommateurs lorsque des aliments sont rappelés et peuvent présenter des risques pour la santé (8 %).
- Que ce soit par rapport aux producteurs agricoles (56 %), aux élevages de poissons (52 %) ou à la transformation d'aliments (66 %), la majorité des Québécois est d'avis que le gouvernement devrait être plus sévère afin de réduire la pollution ou d'augmenter la sécurité des aliments.

La sécurité des aliments et autres grands enjeux

- Le tiers de la population québécoise est principalement préoccupée par les maladies animales comme celle de la vache folle ou la fièvre aviaire. Les résidus d'herbicides ou de pesticides dans les aliments (21 %), l'utilisation intensive d'antibiotiques pour animaux d'élevage (19 %) et la contamination de l'eau potable par les animaux (17 %) sont également des sources d'inquiétude.

- Plus de la moitié (57 %) des répondants croient que les intoxications alimentaires surviennent à la maison dans moins de 25 % des cas et un bon nombre (38 %) blâment en premier la manipulation des aliments pour ces intoxications. La méthode de conservation (27 %) et la cuisson des aliments (24 %) sont aussi les principaux facteurs en cause selon plusieurs.
- La sécurité des aliments en vente au Québec n'est pas une source de préoccupation, puisque 87 % des individus sont d'accord pour dire que ceux-ci sont sécuritaires.
- Le principal responsable des inspections alimentaires sur le territoire québécois est le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour plus du tiers des personnes (34 %). Le gouvernement du Québec (15 %) et le gouvernement sans aucune précision (11 %) sont les deux organismes les plus souvent désignés comme responsables.

Perception des gestionnaires d'établissements et des manipulateurs d'aliments

La collecte des données s'est poursuivie en avril et mai 2004 par des entrevues téléphoniques réalisées parmi un échantillonnage de 26 004 clients ayant reçu une visite d'inspection par le personnel du CQIASA au cours des douze mois précédents. De ce nombre, 400 répondants ont été identifiés, et le taux de réponse s'établissait à 70 %. Le sondage de l'année précédente portait sur 44 946 responsables d'établissements alimentaires possédant un permis d'exploitation et incluait la Ville de Montréal. L'échantillonnage pour l'année 2003-2004 a été ajusté par la firme de sondage pour représenter plus adéquatement la clientèle directement touchée par les services du personnel du Ministère.

Le sondage portait sur les priorités ciblées dans la déclaration de services aux citoyens, soit : l'accessibilité des services, la courtoisie et l'engagement du personnel, l'équité avec laquelle les clients sont traités et la qualité générale du service.

Le CQIASA, en tant qu'organisme chargé de faire respecter diverses réglementations, maintient une cote d'appréciation intéressante de la part de sa clientèle directe, c'est-à-dire les exploitants d'établissements alimentaires, avec un taux de satisfaction globale de 97 %. L'analyse des données effectuée démontre la satisfaction à l'égard de divers aspects du service, soit :

- la clarté des explications fournies par les inspecteurs sur le contenu des documents remis, pour un taux de satisfaction de 96 % d'individus très satisfaits et satisfaits;
- le respect de la confidentialité, pour un taux de satisfaction de 98 % d'individus très satisfaits et satisfaits;
- l'empressement du personnel à répondre, pour un taux de satisfaction de 97 % d'individus très satisfaits et satisfaits;
- la courtoisie du personnel, pour un taux de satisfaction de 95 % d'individus très satisfaits et satisfaits.

Toutefois, 93 % des clients considèrent l'équité des services comme satisfaisante, ce qui correspond à une plus faible proportion qu'en 2002-2003 alors qu'elle était de 96 %. En ce qui a trait à la courtoisie du personnel, 95 % des clients s'estiment satisfaits alors que cette proportion s'établissait à 98 % en 2003. Ainsi, ces deux éléments feront l'objet d'une attention particulière.

Voici plus explicitement les résultats du sondage portant sur les divers aspects évalués

Accessibilité	
Information disponible sur l'accès aux services	93
Facilité d'accès aux services en général	96
Facilité à joindre le personnel par téléphone	94
Courtoisie	
Client traité avec respect	95
Empressement	
Capacité du personnel à répondre dans les meilleurs délais	97
Équité	
Client traité de façon juste et équitable	93
Qualité	
Clarté de l'information fournie (écrite et verbale)	96
Clarté des explications fournies par les inspecteurs sur le contenu des documents remis	96
Respect de la confidentialité	98
Satisfaction du service en général	97
Services d'inspection ayant contribué à protéger la santé des consommateurs	91
Confiance envers la démarche d'inspection et la compétence du personnel	96

Au CQIASA : une démarche crédible

Le sondage a permis, en outre, de vérifier la satisfaction de la clientèle par rapport à des indicateurs directement liés à des activités relatives à l'inspection des aliments et à la santé animale. En fait, 91 % des clients interrogés considèrent que les services qu'ils ont reçus du personnel du CQIASA ont permis de contribuer à la protection de la santé des consommateurs; cette proportion était de 93 % en 2002-2003. De même, 96 % des personnes interrogées ont confiance en la démarche et en la compétence du personnel, alors que cette proportion était de 98 % en 2002-2003.

À la question « Connaissez-vous le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale? », le sondage indique que seulement 29 % des gestionnaires d'établissements alimentaires ont répondu oui. Au regard de cette méconnaissance relevée au cours du sondage, diverses activités de communication amenant de la visibilité se sont déroulées au cours de l'année. Il est à noter que compte tenu du plan d'identification gouvernemental exigé pour les ministères, le CQIASA, en respect des exigences de ce plan, est limité quant au développement d'une identification visuelle personnalisée et distincte.

Afin de réaliser sa mission, le CQIASA se doit d'informer les consommateurs au sujet des risques pour la santé associés à la manipulation des aliments et à celle des animaux.

Cette année, dans le cadre du plan de communication « triannuel », la poursuite de la campagne de prévention sur le *E. Coli*, en collaboration avec les grandes chaînes alimentaires, s'est réalisée dans tout le Québec par la diffusion de matériel promotionnel, entre autres, des affichettes

Voici plus explicitement les résultats du sondage portant sur les divers aspects évalués

Aspects du service reçu au cours de la dernière année	Pourcentage de satisfaction
Accessibilité	
Information disponible sur l'accès aux services	93
Facilité d'accès aux services en général	96
Facilité à joindre le personnel par téléphone	94
Courtoisie	
Client traité avec respect	95
Empressement	
Capacité du personnel à répondre dans les meilleurs délais	97
Équité	
Client traité de façon juste et équitable	93
Qualité	
Clarté de l'information fournie (écrite et verbale)	96
Clarté des explications fournies par les inspecteurs sur le contenu des documents remis	96
Respect de la confidentialité	98
Satisfaction du service en général	97
Services d'inspection ayant contribué à protéger la santé des consommateurs	91
Confiance envers la démarche d'inspection et la compétence du personnel	96

Au CQIASA : une démarche crédible

Le sondage a permis, en outre, de vérifier la satisfaction de la clientèle par rapport à des indicateurs directement liés à des activités relatives à l'inspection des aliments et à la santé animale. En fait, 91 % des clients interrogés considèrent que les services qu'ils ont reçus du personnel du CQIASA ont permis de contribuer à la protection de la santé des consommateurs; cette proportion était de 93 % en 2002-2003. De même, 96 % des personnes interrogées ont confiance en la démarche et en la compétence du personnel, alors que cette proportion était de 98 % en 2002-2003.

À la question « Connaissez-vous le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale? », le sondage indique que seulement 29 % des gestionnaires d'établissements alimentaires ont répondu oui. Au regard de cette méconnaissance relevée au cours du sondage, diverses activités de communication amenant de la visibilité se sont déroulées au cours de l'année. Il est à noter que compte tenu du plan d'identification gouvernemental exigé pour les ministères, le CQIASA, en respect des exigences de ce plan, est limité quant au développement d'une identification visuelle personnalisée et distincte.

Afin de réaliser sa mission, le CQIASA se doit d'informer les consommateurs au sujet des risques pour la santé associés à la manipulation des aliments et à celle des animaux.

Cette année, dans le cadre du plan de communication « triannuel », la poursuite de la campagne de prévention sur le *E. Coli*, en collaboration avec les grandes chaînes alimentaires, s'est réalisée dans tout le Québec par la diffusion de matériel promotionnel, entre autres, des affichettes

aimantées ou des autocollants sur les emballages individuels de bœuf haché. Cette campagne annuelle de prévention qui a pour thème « Beau! Bon! Bien cuit! » a été plus intense durant les mois de juin, juillet et août afin de couvrir la période de grande consommation de viandes hachées.

De plus, à la suite d'une activité de relation de presse avec les principaux médias, la campagne de sensibilisation des consommateurs aux bonnes pratiques de manipulation des aliments s'est concrétisée par la publication et la diffusion de *Votre Guide du consommateur* et de l'affiche *Thermoguide*. Ce matériel destiné à la clientèle grand public est accessible à l'année par la ligne 1 800 et également en diffusion par le personnel dans les stands d'information lors d'activités publiques régionales ou provinciales.

Le CQIASA tente d'augmenter sa visibilité par la réalisation de diverses activités visant la promotion de la qualité des produits alimentaires ou par sa participation à des expositions agroalimentaires telles que Expo Québec, la Semaine des saveurs, dans le cadre du Festival Montréal en lumière, ou encore le Festival des fromages de Warwick.

La plupart du temps, ces activités consistent en la présence d'inspecteurs dans des salons spécialisés en alimentation et ouverts au grand public. C'est à l'aide de stands aux couleurs du CQIASA et de documents de vulgarisation que les inspecteurs renseignent les consommateurs.

De plus, le CQIASA apporte une contribution particulière avec d'autres partenaires à la mise en œuvre du Mois de l'innocuité alimentaire, organisé par l'Association des diététistes au Québec.

Traitement des plaintes

Le mécanisme de traitement des plaintes concernant les services aux citoyens, annoncé dans la déclaration de services aux citoyens 2001-2002 du CQIASA, n'a pas été mis en place au cours de l'année. À cet égard, le CQIASA compte arrimer la mise en place de son mécanisme avec celui du Ministère qui est en préparation.

Amélioration des services à la clientèle

Le CQIASA a mis en place certaines mesures d'amélioration telles que :

- la révision de la déclaration de services aux citoyens afin de refléter les changements organisationnels intervenus et de préciser certains engagements; cette déclaration est entrée en vigueur en avril 2003;
- la détermination de trois dossiers prioritaires, soit le développement du site Internet du Ministère, l'élaboration de matériel documentaire avec l'actualisation d'outils de sensibilisation pour les exploitants et les consommateurs, de même que le développement de la prestation de services électroniques. Dans ce dernier cas, deux projets de refonte de systèmes informatiques ont été réalisés, qui permettent à des clients du CQIASA d'effectuer des transactions en ligne sur le site Internet, tel que cela est mentionné dans les résultats du prochain objectif.

ENJEU 3 Une organisation dynamique axée sur les résultats
Défi L'adaptation des façons de faire

ORIENTATION 5 : Faire de l'amélioration de la qualité des services aux citoyens une préoccupation constante dans l'organisation

Objectif 11 | *Permettre aux exploitants d'établissements alimentaires et aux médecins vétérinaires praticiens d'effectuer des transactions par voie électronique*

Depuis quelques années, des mécanismes sont mis en œuvre de manière à réduire l'impact des procédures administratives sur les entreprises.

Le CQIASA est une organisation soucieuse d'apporter une amélioration constante dans la qualité des services qu'il offre à sa clientèle, et c'est pourquoi il adapte ses procédures d'interaction avec celle-ci afin d'inclure des services en ligne pour diverses transactions.

Pour mesurer l'impact de cet objectif, trois indicateurs ont été établis :

- le nombre de services offerts;
- le nombre d'utilisateurs des services électroniques;
- le pourcentage de relevés d'honoraires expédiés par voie électronique.

La mise en place de la prestation de services électroniques permet à des clients d'effectuer des transactions en ligne sur le site Internet du CQIASA. Les médecins vétérinaires praticiens ont cette possibilité pour le recouvrement des frais liés à des services aux producteurs agricoles, de même que la clientèle de l'inspection des aliments pour le renouvellement des permis de restauration et de vente au détail.

Deux services sont donc offerts, soit :

- la réception par voie électronique des relevés d'honoraires des médecins vétérinaires participant au Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ);
- le renouvellement des permis « de restauration et vente au détail » en ligne.

Réception par voie électronique des relevés d'honoraires des médecins vétérinaires participant au programme ASAQ

Résultats

Indicateurs	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Nombre d'utilisateurs des services électroniques	25 %	142/443 (32 %)
Pourcentage de relevés d'honoraires expédiés par voie électronique	25 %	91 150/285 000 (32 %)

Renouvellement des permis « de restauration et vente au détail » en ligne

Résultats

Indicateurs	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Nombre de permis renouvelés	1 %	777 (2 %)
Montant de la transaction	Non applicable	150 000 $

Objectif 12 *Doter le CQIASA, d'ici avril 2003, d'un comité consultatif permanent regroupant les partenaires et les clientèles*

L'article 13 de la Loi sur l'administration publique évoque la possibilité qu'une Convention de performance et d'imputabilité (CPI) puisse prévoir la formation d'un comité consultatif qui vise à connaître les points de vue externes à l'agence, afin de permettre à des représentants de la clientèle ou à des spécialistes ne provenant pas de l'administration gouvernementale de donner leur avis sur l'application de cette convention.

Le guide sur la CPI précise que le comité consultatif :

- vise à vérifier l'opportunité des orientations opérationnelles envisagées et le réalisme des cibles de résultats fixées au regard de la clientèle;
- permet de conseiller la direction de l'agence sur les indicateurs et les cibles de résultats;
- peut également contribuer à la connaissance des attentes de la clientèle quant aux services livrés.

Au CQIASA, le comité consultatif est un des moyens pris par l'organisation pour s'enquérir des besoins et des préoccupations du milieu en ce qui a trait à son fonctionnement et à conseiller le sous-ministre adjoint sur les stratégies, les politiques et les orientations à préconiser.

Résultats

Indicateur	Cible 2003-2004	Résultat 2003-2004	Résultat 2002-2003
Création du comité consultatif permanent	Mise en place du comité consultatif	Mise en place du comité	Détermination des organismes devant constituer le comité

La désignation des organismes devant constituer le comité consultatif est terminée. Sa constitution comprend des membres du Groupe Qualité, puisque ce groupe reflète l'ensemble des maillons de la chaîne agroalimentaire, des représentants des partenaires, soit l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le Bureau de normalisation du Québec (BNQ), des représentants du milieu universitaire, de même que des gestionnaires du CQIASA.

La mise en place du comité consultatif permanent est effective. La première rencontre officielle a eu lieu en décembre 2003. Le mandat du comité consultatif permanent, qui s'inspire de ce qui est suggéré dans la Loi sur l'administration publique, a été défini et le mode de fonctionnement du comité a été précisé sous la présidence du sous-ministre adjoint.

Les préoccupations ont été présentées et celles des représentants ont été recueillies. Les recommandations pertinentes à l'amélioration des services et à la bonne marche du CQIASA soumises par le comté consultatif seront intégrées à la révision du plan d'affaires. Par conséquent, la contribution des partenaires à la révision et à l'actualisation du plan d'affaires sera prise en compte.

ENJEU 3 Une organisation dynamique axée sur les résultats
Défi L'adaptation des façons de faire

Objectif 11 *Permettre aux exploitants d'établissements alimentaires et aux médecins vétérinaires praticiens d'effectuer des transactions par voie électronique*

Depuis quelques années, des mécanismes sont mis en œuvre de manière à réduire l'impact des procédures administratives sur les entreprises.

Le CQIASA est une organisation soucieuse d'apporter une amélioration constante dans la qualité des services qu'il offre à sa clientèle, et c'est pourquoi il adapte ses procédures d'interaction avec celle-ci afin d'inclure des services en ligne pour diverses transactions.

Pour mesurer l'impact de cet objectif, trois indicateurs ont été établis :

- le nombre de services offerts;
- le nombre d'utilisateurs des services électroniques;
- le pourcentage de relevés d'honoraires expédiés par voie électronique.

La mise en place de la prestation de services électroniques permet à des clients d'effectuer des transactions en ligne sur le site Internet du CQIASA. Les médecins vétérinaires praticiens ont cette possibilité pour le recouvrement des frais liés à des services aux producteurs agricoles, de même que la clientèle de l'inspection des aliments pour le renouvellement des permis de restauration et de vente au détail.

Deux services sont donc offerts, soit :

- la réception par voie électronique des relevés d'honoraires des médecins vétérinaires participant au Programme d'amélioration de la santé animale au Québec (ASAQ);
- le renouvellement des permis « de restauration et vente au détail » en ligne.

Réception par voie électronique des relevés d'honoraires des médecins vétérinaires participant au programme ASAQ

Nombre d'utilisateurs des services électroniques	25 %	142/443 (32 %)
Pourcentage de relevés d'honoraires expédiés par voie électronique	25 %	91 150/285 000 (32 %)

Renouvellement des permis « de restauration et vente au détail » en ligne

Nombre de permis renouvelés	1 %	777 (2 %)
Montant de la transaction	Non applicable	150 000 $

Objectif 12 *Doter le CQIASA, d'ici avril 2003, d'un comité consultatif permanent regroupant les partenaires et les clientèles*

L'article 13 de la Loi sur l'administration publique évoque la possibilité qu'une Convention de performance et d'imputabilité (CPI) puisse prévoir la formation d'un comité consultatif qui vise à connaître les points de vue externes à l'agence, afin de permettre à des représentants de la clientèle ou à des spécialistes ne provenant pas de l'administration gouvernementale de donner leur avis sur l'application de cette convention.

Le guide sur la CPI précise que le comité consultatif :

- vise à vérifier l'opportunité des orientations opérationnelles envisagées et le réalisme des cibles de résultats fixées au regard de la clientèle;
- permet de conseiller la direction de l'agence sur les indicateurs et les cibles de résultats;
- peut également contribuer à la connaissance des attentes de la clientèle quant aux services livrés.

Au CQIASA, le comité consultatif est un des moyens pris par l'organisation pour s'enquérir des besoins et des préoccupations du milieu en ce qui a trait à son fonctionnement et à conseiller le sous-ministre adjoint sur les stratégies, les politiques et les orientations à préconiser.

Création du comité consultatif permanent	Mise en place du comité consultatif	Mise en place du comité	Détermination des organismes devant constituer le comité

La désignation des organismes devant constituer le comité consultatif est terminée. Sa constitution comprend des membres du Groupe Qualité, puisque ce groupe reflète l'ensemble des maillons de la chaîne agroalimentaire, des représentants des partenaires, soit l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le Bureau de normalisation du Québec (BNQ), des représentants du milieu universitaire, de même que des gestionnaires du CQIASA.

La mise en place du comité consultatif permanent est effective. La première rencontre officielle a eu lieu en décembre 2003. Le mandat du comité consultatif permanent, qui s'inspire de ce qui est suggéré dans la Loi sur l'administration publique, a été défini et le mode de fonctionnement du comité a été précisé sous la présidence du sous-ministre adjoint.

Les préoccupations ont été présentées et celles des représentants ont été recueillies. Les recommandations pertinentes à l'amélioration des services et à la bonne marche du CQIASA soumises par le comté consultatif seront intégrées à la révision du plan d'affaires. Par conséquent, la contribution des partenaires à la révision et à l'actualisation du plan d'affaires sera prise en compte.

ORIENTATION 6 : Axer la gestion sur les résultats

Objectif 13 | *Mettre en place, pour avril 2003, un mécanisme permettant de connaître les coûts et les revenus associés aux différents produits et services*

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) est une agence au sens de la Loi sur l'administration publique et il dispose d'une entente de gestion avec le Conseil du trésor.

Découlant de cette entente, les marges de manœuvre qui lui sont concédées lui permettent de conserver un pourcentage des surplus de ses revenus actuels concernant deux types d'activités facturées à l'utilisateur, soit l'émission des permis pour des établissements alimentaires et les analyses de laboratoire en pathologie animale.

Dans l'objectif de diversifier ses sources de revenus afin de disposer de marges supplémentaires, le CQIASA doit connaître ses coûts de production, tant en ce qui a trait à l'inspection des aliments qu'à la santé animale.

L'élaboration et la mise en place fonctionnelle du mécanisme de détermination des coûts associés aux produits et services devraient permettre au CQIASA d'être en mesure de facturer des produits et services qui sont déjà utilisés par la clientèle et de percevoir une partie de ces nouveaux revenus.

Dans un contexte gouvernemental de restriction budgétaire, la connaissance des coûts associés aux produits et services qu'il dispense à sa clientèle est souhaitée. Les marges de manœuvre financières liées à ses revenus facilitent la réalisation de sa mission, qui est de contribuer à la protection de la santé publique, comme cela est décrit dans la section de l'utilisation des marges de manoeuvre du présent rapport.

Résultats

Indicateur	Cible 2003-2004	Résultat 2003-2004	Résultats 2002-2003
Mécanisme fonctionnel	Mise en place d'un mécanisme fonctionnel	Élaboration partielle d'un mécanisme	Comité formé le 25 avril 2003 Une personne formée Mécanismes disponibles dans le secteur des permis

La Loi sur l'administration publique demande aux ministères et organismes d'implanter un mécanisme de calcul du prix de revient. Le comité chargé de l'évaluation des coûts de production des services est maintenant constitué au CQIASA. Tous les membres ont suivi la formation dispensée par le contrôleur des finances sur la méthode de calcul préconisée sur le prix de revient des produits et services.

À cet égard, la mise en place des mécanismes visés par cet objectif s'est avérée plus complexe que prévu. La cible visée au cours de l'année 2003-2004 n'est pas atteinte en ce qui concerne la mise en place d'un mécanisme fonctionnel pour le calcul du coût de revient de ses produits et services.

Toutefois, afin d'accélérer l'élaboration du mécanisme de calcul, un membre du comité a été désigné de façon spécifique. L'information nécessaire sur les coûts centraux a été recueillie et a été ventilée au niveau de super catégories, répondant à des besoins immédiats, et ce, selon la méthode de calcul du coût de revient reconnue par le contrôleur des finances. Par contre, la ventilation des coûts centraux en ce qui a trait aux activités spécifiques n'est pas effectuée.

Pour ce qui est des revenus actuels, des tableaux présentant le détail des revenus des permis et des analyses de laboratoire demeurent disponibles mensuellement, ce qui permet de suivre le pourcentage des revenus encaissés par rapport à la cible totale annuelle.

Objectif 14 | *Se doter, d'ici 2004, d'outils permettant d'interpréter facilement les données découlant des inspections*

Dans un contexte de gestion par résultats, les gestionnaires sont responsables, non seulement des résultats atteints, mais également de l'efficience de l'organisation. L'élaboration et l'exploitation de certains outils pour l'analyse des données d'inspection et de surveillance de la santé animale, apportent des bénéfices supplémentaires, tant pour l'organisation que pour le service à la clientèle.

Avec les exigences en matière de reddition de comptes, l'adaptation de notre système de collecte de données offre aux gestionnaires plus de possibilités relativement à l'exploitation des informations contenues dans le système. Les gestionnaires disposent d'outils qui leur donnent plus de latitude et permettent un accès à une information ciblée pour leur région respective.

Résultats

Indicateur	Cibles 2003-2004	Résultats 2003-2004	Résultats 2002-2003
Disponibilité des outils	Répondre aux demandes de formation de la part des gestionnaires et du personnel inspecteur	Deux gestionnaires formés sur une gestion et une interprétation plus fine des données d'inspection	Formation de certains inspecteurs sur l'utilisation du système existant
	Réalisation du projet pilote sur l'utilisation d'outils portables pour les inspecteurs	Report du projet pilote	Évaluation d'un projet pilote sur l'utilisation d'outils portables pour les inspecteurs

Dans ce dossier, le CQIASA intervient à deux niveaux. Dans un premier temps, il favorise la formation des gestionnaires et du personnel inspecteur afin qu'ils puissent utiliser au maximum les possibilités du système actuel en se servant des outils déjà disponibles. Dans un deuxième temps, il continue à explorer diverses avenues afin de doter le personnel inspecteur d'un outil informatique, capable d'améliorer ses performances en facilitant le travail et en permettant un accès rapide à toute la documentation pertinente.

Formation et disponibilité des données

Une formation a été donnée à des gestionnaires afin d'augmenter leur habileté dans l'exploitation et l'analyse des données contenues dans le système informatique actuel.

Au regard du premier chantier, les inspecteurs et les inspectrices formés en 2002-2003 sur l'utilisation du système existant ont, en 2003-2004, réalisé en région les activités pour lesquelles ils avaient été formés, en utilisant les outils informatisés mis à leur disposition. Les résultats observés à ce jour sont : une plus grande autonomie dans la planification des activités mensuelles d'inspection, puisqu'ils conçoivent individuellement leur agenda électronique, effectuent eux-mêmes les recherches d'information dans le système informatique, et une responsabilisation accrue dans l'élaboration des priorités mensuelles d'inspection.

Ces activités étaient auparavant effectuées par le chef d'équipe pour l'ensemble de son personnel. Le rôle du chef d'équipe a, par le fait même, été modifié et il se résume dans le cadre de cette activité, à jeter un regard sur la planification des agendas conçus par son personnel et à vérifier à la fin de chaque mois, la réalisation des activités en fonction des planifications de chacun des membres de son équipe.

Des données synthèses regroupant l'ensemble des activités d'inspection sont extraites et fournies sur demande aux gestionnaires, de même qu'au personnel exerçant des activités « conseil » en matière d'inspection en région, afin de faciliter l'analyse et l'interprétation des données découlant de la prise de décision.

La problématique ne réside pas seulement dans le développement et la mise en place d'outils, mais dans la connaissance et l'interprétation des données informatisées. Ce volet nécessite un accompagnement de la part d'une ressource spécialisée en traitement de l'information auprès du personnel concerné en région.

Outil portable pour les inspecteurs

L'analyse du projet pilote présenté à la Direction des ressources informationnelles du Ministère l'an dernier a suscité des interrogations importantes. Compte tenu de impact sur les nouvelles façons de faire que devrait adopter le personnel inspecteur en utilisant un outil informatique dans l'exécution de ses tâches, de même que sur le choix des équipements et de l'infrastructure à mettre en place, l'exécution du projet pilote tel qu'élaboré à l'origine a été suspendue.

Afin d'explorer davantage cette avenue, une rencontre a eu lieu avec les responsables d'une organisation dont les activités offrent des similitudes avec celles du CQIASA. La rencontre a permis d'établir la meilleure démarche à adopter et de déterminer les points critiques d'un tel projet.

Il en ressort que cette organisation a dû revoir et moderniser ses façons de faire en implantant un système d'inspection de chantier informatisé. Compte tenu de la similitude entre nos services d'inspection et de l'objectif principal poursuivi, à savoir « améliorer l'efficience des interventions sur les sites inspectés », l'expérience acquise par cette organisation démontre clairement qu'il s'avère ardu d'introduire l'utilisation d'un outil informatique pour l'exécution des tâches d'inspection sans d'abord et avant tout revoir en entier le processus d'inspection et de gestion de l'information.

À la lumière de l'expertise de cette organisation, il est difficile actuellement pour le CQIASA de traduire directement les façons de faire habituelles dans un environnement informatisé. C'est pourquoi il est nécessaire de poursuivre les investigations et les analyses à cet égard avant d'implanter un tel outil.

Bilan de l'utilisation des marges de manœuvres

3

Crédits octroyés

Le tableau suivant présente le sommaire de l'utilisation des crédits budgétaires octroyés au cours de l'exercice 2003-2004.

Budget de dépenses	Budget de dépenses	Dépenses réelles[1]	Écart
Programme 4			
Rémunération	**23 033 125 $**	**22 327 191 $**	**705 934 $**
Fonctionnement	**5 941 900 $**	**5 805 129 $**	**136 771 $**
Transfert	**19 871 493 $**	**19 870 986 $**	**507 $**
Total	**48 846 518 $**	**48 003 306 $**	**843 212 $**

[1] Ces données peuvent s'avérer différentes de celles qui apparaîtront aux comptes publics, et ce, en raison des possibles ajustements effectués par le contrôleur des finances.

Le bilan de l'utilisation des marges de manœuvre

Dans le cadre d'une entente de gestion liée à la convention de performance et d'imputabilité de l'agence, le CQIASA bénéficie de certains allègements administratifs internes (avec l'accord du sous-ministre) et externes (dans le cadre d'une entente de gestion avec le Conseil du trésor) relativement à la gestion des ressources humaines, financières et matérielles, tels que listés ci-dessous.

Marges de manœuvre interne	Bilan
Autorisation de conserver les crédits résultant de la mesure spécifique de crédit au net et de les reporter au même programme budgétaire l'année suivante, aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les crédits résultant de la mesure de crédit au net pour l'exercice 2002-2003 ont été reportés à l'exercice 2003-2004. Les revenus associés au crédit au net reportés en 2004-2005 sont de 526 157 $ pour les revenus d'analyses de laboratoires de pathologie animale et de 205 401 $ pour les revenus d'émission de permis.
Autorisation de conserver les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail, de même que les crédits de rémunération et de fonctionnement et de reporter, d'un exercice financier à l'autre, les crédits non utilisés aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail ont été conservées en totalité par l'agence. Au terme de l'exercice budgétaire 2003-2004, les crédits de rémunération et de fonctionnement non dépensés et reportés à l'exercice 2004-2005 totalisent 673 042 $.
Autorisation d'embaucher du personnel occasionnel au-delà de l'effectif autorisé sous réserve du respect des disponibilités budgétaires.	Au cours de l'année 2003-2004, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Délégation de signature pour toute demande de personnel régulier ou occasionnel.	Allègement au niveau du processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001.
Délégation de signature pour l'approbation de projets spécifiques.	Allègement au niveau du processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001.
Autorisation de recourir à la compagnie aérienne ou à l'agence de voyages de son choix, parmi les fournisseurs officiels du gouvernement, pour l'achat de billets d'avion.	Cet allègement n'a pas été utilisé.

Marges de manœuvre externes	Bilan
Autorisation d'une dépense supplémentaire en contrepartie de revenus associés au crédit au net relativement aux revenus de permis et aux revenus de pathologie animale.	Les crédits au net provenant des revenus de permis et des revenus de pathologie réalisés au cours de l'exercice 2002-2003 ont été utilisés au cours de l'exercice 2003-2004
Autorisation de reporter, d'un exercice financier à l'autre, des crédits non utilisés par le Centre en excluant la partie transfert jusqu'à concurrence de 1,5M$.	Au terme de l'exercice budgétaire 2003-2004, les crédits non dépensés ainsi que les crédits dégagés par les revenus associés au crédit au net, reportés en 2004-2005, totalisent 1404600$.
Autorisation permanente de déplacements hors Québec pour participer à des activités de formation et d'échange d'information à caractère technique, médical et scientifique de même que pour des transactions d'achat et de vente de services et d'équipements spécialisés.	Cette marge de manœuvre est utilisée par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001. Un CT voyage est complété dans tous les cas mais le processus décisionnel a été allégé dans11 cas.
Autorisation d'augmenter son effectif total sous réserve du respect de son effectif régulier et de ses disponibilités budgétaires.	Au cours de l'exercice 2003-2004, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Entente administrative spécifique avec la Direction générale des acquisitions relativement à l'application d'une tarification horaire des frais inhérents à l'achat d'équipements spécialisés de laboratoire d'une valeur supérieure à 25 000 $.	En raison de la modification de la grille tarifaire de la Direction générale des acquisitions, cette marge de manoeuvre n'a pas été nécessaire en 2003-2004.

L'allègement concernant la mesure de crédit au net de même que celui du report des crédits non dépensés, permettent l'ajout de crédits au budget alloué en début d'année financière.

L'attribution de ces crédits s'effectue au regard des priorités relatives aux objectifs de résultats visant une augmentation ou un maintien du niveau de la performance de l'agence.

D'une part, voici des projets réalisés à l'aide de crédits provenant, entre autres, des revenus de l'émission des permis:

l'embauche de personnel occasionnel afin :

• de maintenir le niveau de qualité du service téléphonique sur l'accessibilité de la ligne sans frais 1 800 pour le remplacement d'une employée en congé de maternité;	26 000$
• d'assurer l'inspection dans le secteur des produits marins, notamment dans le dossier de la cuisson de la crevette sur les bateaux de pêche à Sept-Îles, de même que l'application de la réglementation P-29, augmentant ainsi de 201 le nombre total d'inspections dans cette région sur une période de six mois;	21 700 $
• d'effectuer la révision du programme volontaire en « hygiène et salubrité alimentaires » visant l'amélioration de la compétence et l'augmentation du nombre de manipulateurs d'aliments formés au regard des risques alimentaires;	17 400$
• d'effectuer des visites d'inspection supplémentaires dans 1 254 établissements alimentaires du secteur tertiaire, soit de la vente au détail et de restauration, sur une période de six mois ;	47 700 $
• d'effectuer la mise à jour de documents d'information destinés aux différentes clientèles, consommateurs, exploitants et manipulateurs d'aliments, de même que l'actualisation du site Internet;	17 000 $
• de recueillir des documents en vue de l'élaboration d'un cahier de directives pour le personnel inspecteur en région;	13 000 $
• d'assurer la continuité d'un projet amorcé pour la recherche de sulfaméthazine dans les moulées porcines;	9 200 $
• d'assurer l'automatisation du traitement des données des salles d'instrumentation du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires.	30 152 $

Crédits octroyés

Le tableau suivant présente le sommaire de l'utilisation des crédits budgétaires octroyés au cours de l'exercice 2003-2004.

Programme 4			
Rémunération	**23 033 125 $**	**22 327 191 $**	**705 934 $**
Fonctionnement	**5 941 900 $**	**5 805 129 $**	**136 771 $**
Transfert	**19 871 493 $**	**19 870 986 $**	**507 $**
Total	**48 846 518 $**	**48 003 306 $**	**843 212 $**

Ces données peuvent s'avérer différentes de celles qui apparaîtront aux comptes publics, et ce, en raison des possibles ajustements effectués par le contrôleur des finances.

Le bilan de l'utilisation des marges de manœuvre

Dans le cadre d'une entente de gestion liée à la convention de performance et d'imputabilité de l'agence, le CQIASA bénéficie de certains allègements administratifs internes (avec l'accord du sous-ministre) et externes (dans le cadre d'une entente de gestion avec le Conseil du trésor) relativement à la gestion des ressources humaines, financières et matérielles, tels que listés ci-dessous.

Autorisation de conserver les crédits résultant de la mesure spécifique de crédit au net et de les reporter au même programme budgétaire l'année suivante, aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les crédits résultant de la mesure de crédit au net pour l'exercice 2002-2003 ont été reportés à l'exercice 2003-2004. Les revenus associés au crédit au net reportés en 2004-2005 sont de 526 157 $ pour les revenus d'analyses de laboratoires de pathologie animale et de 205 401 $ pour les revenus d'émission de permis.
Autorisation de conserver les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail, de même que les crédits de rémunération et de fonctionnement et de reporter, d'un exercice financier à l'autre, les crédits non utilisés aux conditions prévues à l'entente de gestion et au livre des crédits annuels.	Les récupérations salariales dans le cadre des mesures d'aménagement du temps de travail ont été conservées en totalité par l'agence. Au terme de l'exercice budgétaire 2003-2004, les crédits de rémunération et de fonctionnement non dépensés et reportés à l'exercice 2004-2005 totalisent 673 042 $.
Autorisation d'embaucher du personnel occasionnel au-delà de l'effectif autorisé sous réserve du respect des disponibilités budgétaires.	Au cours de l'année 2003-2004, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Délégation de signature pour toute demande de personnel régulier ou occasionnel.	Allègement au niveau du processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001.
Délégation de signature pour l'approbation de projets spécifiques.	Allègement au niveau du processus décisionnel utilisé par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001.
Autorisation de recourir à la compagnie aérienne ou à l'agence de voyages de son choix, parmi les fournisseurs officiels du gouvernement, pour l'achat de billets d'avion.	Cet allègement n'a pas été utilisé.

Autorisation d'une dépense supplémentaire en contrepartie de revenus associés au crédit au net relativement aux revenus de permis et aux revenus de pathologie animale.	Les crédits au net provenant des revenus de permis et des revenus de pathologie réalisés au cours de l'exercice 2002-2003 ont été utilisés au cours de l'exercice 2003-2004
Autorisation de reporter, d'un exercice financier à l'autre, des crédits non utilisés par le Centre en excluant la partie transfert jusqu'à concurrence de 1,5M$.	Au terme de l'exercice budgétaire 2003-2004, les crédits non dépensés ainsi que les crédits dégagés par les revenus associés au crédit au net, reportés en 2004-2005, totalisent 1404600$.
Autorisation permanente de déplacements hors Québec pour participer à des activités de formation et d'échange d'information à caractère technique, médical et scientifique de même que pour des transactions d'achat et de vente de services et d'équipements spécialisés.	Cette marge de manœuvre est utilisée par le sous-ministre adjoint depuis la signature de la convention de performance et d'imputabilité en octobre 2001. Un CT voyage est complété dans tous les cas mais le processus décisionnel a été allégé dans11 cas.
Autorisation d'augmenter son effectif total sous réserve du respect de son effectif régulier et de ses disponibilités budgétaires.	Au cours de l'exercice 2003-2004, cette marge de manœuvre a été utilisée.
Entente administrative spécifique avec la Direction générale des acquisitions relativement à l'application d'une tarification horaire des frais inhérents à l'achat d'équipements spécialisés de laboratoire d'une valeur supérieure à 25 000 $.	En raison de la modification de la grille tarifaire de la Direction générale des acquisitions, cette marge de manoeuvre n'a pas été nécessaire en 2003-2004.

L'allègement concernant la mesure de crédit au net de même que celui du report des crédits non dépensés, permettent l'ajout de crédits au budget alloué en début d'année financière.

L'attribution de ces crédits s'effectue au regard des priorités relatives aux objectifs de résultats visant une augmentation ou un maintien du niveau de la performance de l'agence.

D'une part, voici des projets réalisés à l'aide de crédits provenant, entre autres, des revenus de l'émission des permis:

l'embauche de personnel occasionnel afin :

de maintenir le niveau de qualité du service téléphonique sur l'accessibilité de la ligne sans frais 1 800 pour le remplacement d'une employée en congé de maternité;	26 000$
d'assurer l'inspection dans le secteur des produits marins, notamment dans le dossier de la cuisson de la crevette sur les bateaux de pêche à Sept-Îles, de même que l'application de la réglementation P-29, augmentant ainsi de 201 le nombre total d'inspections dans cette région sur une période de six mois;	21 700 $
d'effectuer la révision du programme volontaire en « hygiène et salubrité alimentaires » visant l'amélioration de la compétence et l'augmentation du nombre de manipulateurs d'aliments formés au regard des risques alimentaires;	17 400$
d'effectuer des visites d'inspection supplémentaires dans 1 254 établissements alimentaires du secteur tertiaire, soit de la vente au détail et de restauration, sur une période de six mois ;	47 700 $
d'effectuer la mise à jour de documents d'information destinés aux différentes clientèles, consommateurs, exploitants et manipulateurs d'aliments, de même que l'actualisation du site Internet;	17 000 $
de recueillir des documents en vue de l'élaboration d'un cahier de directives pour le personnel inspecteur en région;	13 000 $
d'assurer la continuité d'un projet amorcé pour la recherche de sulfaméthazine dans les moulées porcines;	9 200 $
d'assurer l'automatisation du traitement des données des salles d'instrumentation du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires.	30 152 $

D'autre part, voici des projets réalisés à l'aide de crédits provenant des revenus des analyses de laboratoires de pathologie animale:

entre autres, l'embauche de personnel occasionnel afin :

• d'assurer la continuité du service de l'inspection vétérinaire des animaux de consommation dans les abattoirs sous inspection permanente provinciale, en vertu de la réglementation, pour le remplacement d'employés en absence prolongée dans deux régions différentes;	86 600 $
• de maintenir et d'assurer la continuité du dépistage du virus du Nil occidental dans un objectif de prévention et de protection de la santé publique;	114 500 $
• de financer un projet de recherche appliqué en apiculture afin de trouver l'origine des mortalités majeures d'abeilles et de recommander des éléments de solution;	24 900 $
• de maintenir et d'assurer la continuité du dépistage des salmonelles dans l'environnement des troupeaux porcins et des troupeaux de poules pondeuses, afin de recueillir des données d'épidémiosurveillance visant la réduction de leur présence, en ayant pour objectif la sécurité des aliments, la prévention et la protection de la santé publique;	72 000 $
• d'améliorer la santé des troupeaux ovins du Québec en établissant la situation sanitaire d'un certain nombre d'élevages ovins vis-à-vis de certaines maladies d'importance économique, de favoriser un accès aux services vétérinaires courants et d'améliorer la collaboration entre les producteurs et les médecins vétérinaires;	10 000 $
• de procéder à la surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) chez les bovins, ovins, caprins et cervidés en mettant en place des mesures favorisant la soumission des échantillons par les producteurs et en effectuant des analyses immunohistochimiques sur les échantillons soumis, dans un objectif de prévention et de protection de la santé publique;	63 978 $
• de maintenir et d'assurer la continuité de l'offre de service de nécropsies et diagnostics bactériologiques dans un laboratoire de pathologie, afin de répondre aux besoins de la clientèle;	16 664 $
• de maintenir et d'assurer la continuité des services de préparation des milieux de culture aux fins d'analyses et de diagnostics spécialisés pour le réseau des laboratoires de l'INSA afin de répondre aux besoins de la clientèle;	32 017 $
• de maintenir et d'assurer la continuité des analyses spécifiques en bactériologie complémentaire à la bactériologie de routine et d'effectuer la sérotypie des salmonelles isolées à partir des échantillons soumis par les médecins vétérinaires praticiens ou à la suite d'une nécropsie aux fins de diagnostic et d'épidémiosurveillance;	33 926 $
• de maintenir et d'assurer la continuité de l'offre de service de diagnostics de laboratoire au LEPAQ afin de répondre aux besoins de la clientèle.	48 000 $

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

04-0152